



**A Vos Assiettes**  
*Régalez-vous !*

**Sancerre Blanc et Rosé, cuvées "Les  
Belles Vignes" 2023, Domaine Fournier  
Père & Fils**



**F O U R N I E R**

— P È R E & F I L S —

S A N C E R R E

**Les Belles Vignes 2023,  
Sancerre Blanc / Sancerre Rosé  
une année généreuse, un millésime exceptionnel**

**E**n 2023, les vignobles de Sancerre ont connu des conditions climatiques exceptionnelles qui ont favorisé des vendanges particulièrement réussies. Jean-François Lefebvre, chef de culture, et Damien Laurent, œnologue, relatent les faits marquants de cette grande année.

**2023, DES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES EXCEPTIONNELLES TOUT AU LONG DU CYCLE DE CROISSANCE DE LA VIGNE.**



**Jean-François Lefebvre**, chef de culture, commence par souligner que l'année 2023 a été marquée par des conditions météorologiques très particulières. Les températures ont été modérées tout au long de la saison de croissance, avec des périodes de pluie bien réparties et des périodes ensoleillées idéales pour la maturation des raisins. Ces conditions ont permis aux vignes de se développer de manière équilibrée et ont favorisé une excellente qualité des fruits.



**Damien Laurent**, œnologue et responsable du chai du Domaine Fournier Père & Fils ajoute que ces conditions climatiques ont également joué un rôle crucial dans la concentration des arômes et des saveurs dans les raisins. Les variations de température entre le jour et la nuit ont favorisé une maturation lente et progressive, ce qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau optimal de maturité phénolique. Cette combinaison de facteurs a créé des conditions idéales pour la production de vins de grande qualité.

“

*« En bouche, le millésime 2023 se révèle être une année particulière, avec un équilibre unique. Grâce à l'élevage sur lies fines, nous aurons l'opportunité de peaufiner ses caractéristiques pendant l'hiver. Nous pouvons anticiper des vins blancs 2023 d'une très belle facture, témoignant de la qualité exceptionnelle de cette récolte. Pour les rosés, nous avons porté une attention particulière à la vigne et au processus en cave afin d'obtenir une couleur très attrayante et une palette aromatique qui saura charmer les amateurs de vin. »*





## 'LES BELLES VIGNES' SANCERRE BLANC ET SANCERRE ROSÉ 2023, UN DUO QUI FAIT SENSATION !

La gamme 'Les Belles Vignes' incarne l'essence même de l'appellation Sancerre, révélant avec éloquence le caractère distinctif de son terroir exceptionnel. Chaque verre de cette gamme emblématique transporte les dégustateurs au cœur des collines sancerroises, où les vignes prospèrent sur des sols riches en minéraux, sous l'influence bienveillante du climat continental.

Les vins 'Les Belles Vignes' célèbrent la diversité et la complexité de ce terroir, offrant **un équilibre parfait entre fraîcheur, vivacité et expression aromatique**. Les notes fruitées et florales, typiques des vins de Sancerre, se mêlent harmonieusement à une minéralité distincte, dévoilant ainsi le goût authentique et raffiné de cette région viticole renommée. Chaque dégustation révèle un pan de l'histoire et de la tradition viticole de Sancerre, capturant l'essence même de ce terroir prestigieux et la passion des vignerons qui y travaillent avec dévouement, comme le Domaine Fournier Père & Fils.



## SANCERRE BLANC, LES BELLES VIGNES 2023

La cuvée 'Les Belles Vignes', Sancerre blanc est issue de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation, charme par sa précision et sa régularité. Au Domaine Fournier Père & Fils, une importance capitale est accordée à l'excellence, que ce soit dans les vignobles ou dans les caves. Fruit d'un souci du détail constant, cette cuvée incarne l'harmonie des terroirs.

### Notes de dégustation

La robe présente une brillance avec des reflets or pâle. Initialement discret, le nez s'ouvre sur des **notes d'agrumes** telles que le pamplemousse rose, le pomelo et la citronnelle, auxquelles se mêlent de **déliçates effluves de verveine et de poivre blanc**. En bouche, le vin se révèle fruité et généreux, avec les agrumes accompagnés de nuances plus exotiques de **mangue et d'ananas frais**. Le tout est subtilement souligné par une fine amertume saline qui persiste dans une belle et longue finale.

**SANCERRE BLANC, LES BELLES VIGNES 2023**

**CONTENANCE : 75ml – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 20,85 €**



## SANCERRE ROSÉ, LES BELLES VIGNES 2023

La cuvée 'Les Belles Vignes' Rosé provient de vignes âgées de 10 à 30 ans de Pinot Noir, cultivées sur un terroir de Terres Blanches. Le Pinot Noir s'épanouit pleinement sur ces collines sancerroises, développant aisément la maturité 'croquante et juteuse' tant appréciée. Ce terroir lui offre une puissance et une complexité exceptionnelles, faisant de ce rosé, un rosé de terroir et un vin véritablement 'noble'.

### Notes de dégustation

La robe présente une couleur rose corail. Au nez, une explosion **de fruits rouges, fraise, cerise, prune, framboise**, s'offre généreusement. L'attaque en bouche est fraîche, caractérisée par une **acidité croquante de fruits frais** et une belle minéralité. La finale, prolongée, persiste sur les **notes fruitées**, avec une délicate amertume qui vient parfaire l'ensemble.

**SANCERRE ROSÉ, LES BELLES VIGNES 2023**

**CONTENANCE : 75ml – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 17,75 €**



Disponibles chez les cavistes, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint Aignan)

et sur [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)



## À PROPOS DU DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS

**LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS SE CONFOND AVEC L'HISTOIRE DE SANCERRE**

**Le Domaine Fournier Père & Fils a été créé en 1926 dans le hameau vigneron de**

**Chaudoux sur la commune de Verdigny.** Il est niché au coeur du magnifique vignoble

Sancerrois, entre la Loire et le Pays Fort (plateau de la Sologne). Le vignoble du domaine s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.



**La culture des sols se fait dans le respect des terroirs, de la vigne et de l'environnement.** Le domaine a la chance d'avoir accès aux plus grands terroirs de chacune des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.

Le Domaine Fournier Père & Fils révèle le potentiel de ces terroirs et offre un voyage découverte à travers ses gammes Cuvées Parcelles, Terroirs, Villages et Appellations. Ce travail d'identification et de valorisation des sols est une quête passionnante et un aboutissement qui anime l'ensemble des équipes.

**DEPUIS JUIN 2021, LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS A REJOINT LA CERTIFICATION VIGNERONS ENGAGÉS, 1ER RÉSEAU RSE DE LA FILIÈRE VIN.**

Vignerons Engagés fédère et accompagne ses producteurs dans une démarche globale de développement durable et promeut le 1er label RSE de la filière vin en France. Basée sur la norme ISO26000, et évaluée par AFNOR la démarche Vignerons Engagés prend en compte les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, de la vigne au verre. **Derrière ce label, ce sont près de 6 000 vignerons et salariés qui produisent annuellement 1,6 millions d'hectolitres, soit 5% des volumes de vin en France.**



*« Le Domaine Fournier Père et Fils porte un projet éco-responsable et durable. Les Vignerons Engagés nous permettent d'avoir une vision à 360° sur nos activités et notre impact environnemental. C'est la certification la plus adaptée aux demandes actuelles et aux défis de demain ! »*

***Frédéric Jacquet, Oenologue et Directeur d'Exploitation.***

**Fournier Père & Fils – Vigneron à Sancerre / Verdigny depuis 1926**  
**[www.fournier-pere-fils.com](http://www.fournier-pere-fils.com)**

<https://www.avosassiettes.fr/sancerre-blanc-et-rose-cuvees-les-belles-vignes-2023-domaine-fournier-pere-et-fils/>