



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

avril 25, 2024 // VINS

Les Belles Vignes 2023, les Sancerre qui laissent un très joli souvenir



Qu'elles soient en blanc ou en rosé, les cuvées Les Belles Vignes 2023 sont de très jolis vins de Sancerre élaborés par le Domaine Fournier Père & Fils. Procurant une belle émotion, elles sont issues d'une année généreuse, un millésime considéré comme exceptionnel en Vallée de la Loire.

En 2023, les vignobles de Sancerre ont connu des conditions climatiques exceptionnelles, avec températures modérées, pluies et soleil idéalement répartis. Les Belles Vignes 2023, issues de vendanges particulièrement réussies en sont une magnifique illustration. Un millésime 2023 à s'offrir pour des vins qui sont déjà de pures délices lors d'années plus classiques.

Les cuvées Les Belles Vignes célèbrent la diversité et la complexité du terroir de Sancerre, 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.



Sancerre blanc, Les Belles Vignes 2023

Ce Sancerre blanc, issu de parcelles de Sauvignon blanc, 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.

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 délicates 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.

Délicieuse au moment de l'apéritif cette cuvée minérale se déguste avec des blancs de calamar au chorizo, une salade de coques, des cuisses de grenouilles, un tartare de veau à la truffe, un ceviche de dorade au fenouil, des fromages de chèvre, du Saint-Nectaire, des fromages à pâte dure comme un Comté.



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.

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.

Savourez ce rosé, autour de 9° C, au moment de l'apéritif avec un jambon cru de qualité, des sushis makis de bonnottes, des verrines de concombres aux fruits de mer, un tartinable au œufs façon thaï. A table dégustez-le avec un tajine tunisien, un pad thaï au bœuf, des grillades de porc farcies, une pastilla de pintade ou encore un dessert peu sucré aux fraises.

Les Belles Vignes 2023 du Domaine Fournier Père & Fils sont disponibles, chez les cavistes et en ligne, aux prix de 20,85 € le blanc et 17,75 € le rosé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/les-belles-vignes-2023/>