

Pinot power en mode rosé : attention, ça claque chez Fournier Père & Fils

by fabrice gil · caporedattore — 28 mai 2025

Tandis que la montée en gamme des rosés gagne du terrain en France, une nouvelle cuvée sancerroise confirme la tendance : “Les Belles Vignes” 2024, un rosé élaboré par le Domaine Fournier Père et Fils, entend faire entendre la voix du terroir au cœur d’un segment souvent perçu comme léger ou saisonnier.

Issu exclusivement de Pinot Noir, ce rosé est né sur les terres argilo-calcaires des célèbres Terres Blanches, l’un des trois grands types de sols du Sancerrois. Un terroir qui, selon Damien Laurent, œnologue du domaine, “donne au vin sa structure, sa tension et une minéralité fine qui signe l’identité sancerroise”.

La cuvée provient de vignes âgées de 10 à 30 ans, cultivées sur les coteaux. La vendange, effectuée au petit matin, vise à préserver l’intégrité aromatique des baies. La vinification, en pressurage direct et à basse température, reste volontairement minimaliste pour laisser s’exprimer le cépage et le sol.

Ce n’est pas un rosé d’apéritif facile. C’est un vin de terroir, avec de la tenue et une vraie signature

insiste Damien Laurent.



fournierperefiles

12.2K followers

[Voir le profil](#)



[Voir plus sur Instagram](#)

Un style affirmé, loin des codes marketing du rosé

Dans un marché dominé par les cuvées estivales, à l'identité visuelle soignée mais parfois interchangeables, "Les Belles Vignes" adopte une autre posture. Robe pâle corail, nez floral et fruité sans exubérance, et surtout une bouche tendue, portée par une acidité maîtrisée. Le vin joue la carte de la finesse, de l'équilibre, et surtout de la gastronomie.

Le millésime 2024, porté par des conditions climatiques modérées, a favorisé une belle maturité sans excès. Résultat ? Une expression aromatique précise, marquée par des fruits rouges croquants (fraise des bois, groseille) et des notes florales légères, avec une finale doucement agrumée.



Un rosé pour la table... et pour l'année entière ?

Proposé à 17,75 € au **domaine**, le rosé “Les Belles Vignes” revendique un positionnement haut de gamme, mais accessible. Il s'adresse autant à l'amateur curieux qu'au gastronome éclairé. Parmi les suggestions d'accords : tataki de thon, gambas grillées, ou même fromages de chèvre – clin d'œil assumé au terroir sancerrois.

ATTENTION : Les liens présents dans cet article sont actifs. Si la page sur laquelle vous arrivez n'existe pas, cela signifie que le vin n'est pas encore disponible. Vous pouvez d'ores et déjà enregistrer ce lien dans vos favoris afin de le retrouver rapidement une fois le vin prêt à l'achat.

Il est strictement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

<https://picolino.fr/pinot-power-en-mode-rose-attention-ca-claque-chez-fournier-pere-fils/>