

Cuisine & des Tendances

LE DOMAINE FOURNIER RACONTE EN BOUTEILLE LE CARACTÈRE DE SANCERRE

Posté par Christophe Hamieau | Avr 25, 2025 | Cave | 0 🗨️ | ★★★★★



Le Domaine Fournier Père & Fils a souhaité valoriser son terroir du Sancerrois en créant une gamme logiquement baptisée Terroirs. Du travail de la vigne jusqu'à l'étiquette en passant par le chai, rien de laissé au hasard.

Dans les collines de la vallée de la Loire, le vignoble de Sancerre a un petit quelque chose en plus. C'est une histoire de sols, de cailloux, de racines bien ancrées, et surtout de passion. Ici, la géologie fait des merveilles : elle offre aux vignes un terrain de jeu varié, parfait pour produire des vins aussi expressifs qu'élégants. Minéralité tranchante, fraîcheur désaltérante, complexité aromatique... À Sancerre, le vin a du tempérament.

Le secret ? Trois grands types de sols – chacun avec sa personnalité – qui donnent naissance à des cuvées bien distinctes, qu'on parle du célèbre Sauvignon Blanc ou des plus discrets mais très appréciés Pinot Noir, en rouge ou en rosé. C'est cette richesse que le Domaine Fournier Père et Fils, installé à Verdigny depuis 1926, explore à fond à travers sa gamme « Terroirs ». Un mot qui dit tout.

Aux manettes côté vinification : Damien Laurent, œnologue maison depuis plus de 13 ans. Un gars du genre méticuleux, qui ne laisse rien au hasard. De la vigne à la bouteille, il orchestre chaque étape avec une précision d'orfèvre. Sélection des meilleures parcelles, vendanges pile au bon moment, vinifs douces avec levures indigènes, élevages en cuves, en fûts ou même en amphores... Chaque cuvée est pensée pour faire parler le sol, et ça s'entend dans le verre.

« Chaque cuvée Terroirs est l'expression pure de son origine. Je travaille avec précision pour que chaque vin révèle l'empreinte unique du sol dont il est issu. Silex, calcaires, marnes kimméridgiennes... ces terroirs exceptionnels façonnent nos vins et leur confèrent une identité singulière. À travers cette approche, je cherche à sublimer cette diversité naturelle, en respectant le caractère authentique de chaque parcelle et en laissant le terroir s'exprimer pleinement dans le verre. », confie Damien.

Nous avons pu le découvrir récemment avec ces belles cuvées:

Cuvée Silex 2023 Sancerre Blanc AOP

Dès le nez on comprend que la fraîcheur va parler, avec gourmandise et finesse. On retrouve en bouche les notes d'agrumes, de la minéralité et une belle finale, très longue, dotée d'une délicate amertume. Pour accompagner de beaux poissons et autres crustacés. 32 euros environ.

Cuvée Caillottes 2023 Sancerre Blanc AOP

La bouche est ici bien structurée, avec des notes de fruits blancs, pommes et poires ainsi qu'une bonne fraîcheur avec les notes d'agrumes qui s'installent sur la finale bien longue. Pour accompagner des plats végétariens ou de la cuisine exotique. 32 euros environ.

Cuvée Terres Blanches 2022 Sancerre Blanc AOP

La bouche est suave, riche, sur les fruits du vergers, avec de la pêche, de la pomme verte avant de céder la place aux agrumes qui apportent en finale de la fraîcheur et une délicate touche d'amertume. Pour accompagner des poissons iodés et plus gras, des gambas, ou une volaille à la crème de Bresse. 32 euros environ.

Cuvée Terres Blanches 2022 Sancerre Rouge AOP

On aime ces rouges à la bouche est souple, où la gourmandise des fruits noirs et quelques rouges croquants sont soutenus par une structure tonique délicate, pour une jolie finale. Volailles, viandes blanches, veau rosé seront ses compagnons de table. 30 euros environ

DES CUVÉES TERROIRS HABILLÉES AVEC STYLE

Le Domaine Fournier Père & Fils fait peau neuve côté étiquettes pour sa gamme Terroirs, et c'est tout sauf un simple relooking. Avec un design sobre mais soigné, ces nouvelles étiquettes racontent à leur manière l'histoire des sols qui donnent naissance aux vins de Sancerre.

Ici, chaque détail compte. Les textures évoquent les particularités des sols – qu'ils soient calcaires, argileux ou riches en silex – et les nuances de couleurs, discrètes mais bien choisies, font écho aux caprices du climat et à l'identité des cépages. Bref, on est loin du simple ornement : ces étiquettes deviennent presque des cartes postales sensorielles du vignoble.

Derrière cette refonte graphique, le domaine affirme un message clair : valoriser l'authenticité de ses terroirs et le savoir-faire artisanal qui les sublime. Une manière élégante d'inviter les amateurs à redécouvrir, verre en main, la richesse du Centre Val de Loire, cru par cru.

Avec ses « Terroirs », le Domaine Fournier ne se contente pas de faire du vin : il raconte une histoire, celle d'un terroir singulier, d'un climat, d'un millésime... et du travail d'une équipe qui sait l'écouter.

<https://www.cuisine-et-des-tendances.com/2025/04/25/le-domaine-fournier-raconte-en-bouteille-le-caractere-de-sancerre/>