

SO GOOD

PARIS

Damien Laurent, œnologue du Domaine Fournier Père et Fils

Par  Henri YADAN

• Un œnologue qui œuvre dans l'une des plus belles maison du Sancerrois



V

enir spécialement de Verdigny, au cœur de l'appellation Sancerre, pour nous faire découvrir les nouvelles cuvées du **Domaine Fournier Père et Fils**, c'était la bonne idée de **Damien Laurent**. Une idée qu'on a aussitôt adoptée ! Surtout que ce passionné nous a donné rendez-vous au restaurant **Biche** ! Une belle adresse du 8e arrondissement parisien où ses vins sont à la carte. Entre la dégustation des poireaux vinaigrette, du steak au poivre et de la crème caramel, il est intarissable.

Damien Laurent, ambassadeur du Sancerre



Découvrir un terroir authentique et sincère

Du travail sur les vignes au pressoir, en passant par l'élevage des vins, on le sent très investi dans la valorisation des nouveaux millésimes. Il les couve même d'un œil protecteur. Damien Laurent aime aussi parler de la montée en gamme de ses produits. Et aussi du nouvel habillage qui orne ses flacons de Sancerre. Développer l'œnotourisme, le Domaine Fournier Père et Fils et son propriétaire, **Joost de Willebois** y pensent. La région a tellement à offrir !



<https://youtu.be/nxmsNPIEQy0>

I l nous invite à découvrir les terroirs Sancerrois, en pleine **vallée de la Loire**. Ceux qui produisent des vins de qualité, dont la richesse, la diversité et la minéralité naturelle font les beaux flacons. Un verre à la main, celui qui a fait l'ensemble de sa carrière dans la même maison depuis plus de 13 ans, ne s'en lasse pas. Avec **Frédéric Jacquet**, directeur d'exploitation, et les équipes d'une marque qui compte dans la région, Damien joue un rôle fondamental dans l'élaboration des **Cuvées Terroirs**.

Une dégustation verticale en bonne compagnie, et dans les règles de l'art





Avec simplicité et humilité ! Loin des projecteurs, il sélectionne les meilleures parcelles adaptées aux cépages et aux conditions climatiques. Chaque année, la décision de commencer les vendanges se prend au moment le plus optimal, l'erreur n'étant pas une option. Puis vient celle de préserver la pureté des arômes et l'équilibre du raisin en cave. L'œnologue s'efforce ensuite de révéler l'identité de sa terre parsemée de silex. Elle façonne des bouteilles qui ont tant de succès ! fournier-pere-fils.com