A Vos Assiettes
Régalez-vous !

Les cuvées Villages du Domaine Fournier Père & Fils

14 octobre 2026

0 1 376 6 minutes de lecture

LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS DÉVOILE SES CUVÉES VILLAGES, L'EXPÉRIENCE PURE DU TERROIR : UNE COMMUNE, UN VIN



L'année 2026 marque la mise en lumière des villages ! Depuis plusieurs années, l'œnologue Damien LAURENT mène un travail d'observation approfondi pour répondre à une question clé : peut-on exprimer les caractéristiques géographiques et viticoles d'une commune dans un vin ?

Après avoir sélectionné trois villages emblématiques du Centre- Loire, il donne naissance à des cuvées qui représentent la proportion exacte des terroirs de chaque commune. Une invitation à ressentir le goût d'une commune dans un vin, une expérience unique signée par Damien LAURENT pour le Domaine Fournier Père & Fils.

Quand la magie des célébrations de fin d'année rencontre l'expression pure d'un terroir de village, la table de fête devient un voyage gustatif.







Cuvées Villages – Prix publics conseillés : 24,80€

Disponibles chez les cavistes, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre, St Satur et St-Aignan) et sur le site www.tresorsdebacchus.com

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

Le 'Village de Verdigny' : la mosaïque des terroirs, l'âme de Sancerre

Au cœur de Sancerre, Verdigny se distingue comme une commune emblématique et le lieu d'implantation historique du Domaine Fournier Père & Fils. Ses coteaux abritent une véritable mosaïque géologique : Griottes, Caillottes et Terres Blanches. Porté par la richesse de ce patrimoine et un savoir-faire intergénérationnel, Damien a sélectionné Verdigny pour élaborer une cuvée sur mesure, véritable miroir de l'identité du village.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Âgées de 40 ans et idéalement exposées, les vignes de Verdigny offrent une maturation parfaite au Sauvignon Blanc. Pour cette cuvée inédite, Damien privilégie la pureté et la finesse : la vinification s'effectue en cuves inox et en amphores (pour l'éclat), suivie d'un élevage sur lies fines qui parfait l'équilibre et l'expression aromatique du vin.



NOTES DE DÉGUSTATION

Parée d'une robe jaune dorée, cette cuvée s'exprime au nez avec droiture, où les Terres Blanches apportent structure et tension. Les Caillottes, quant à elles, révèlent un fruit plus mûr et ouvert, sublimé par la superbe maturité du millésime 2025. En bouche, l'ensemble se révèle à la fois précis et dense. Portée par une belle matière, la dégustation se prolonge sur une finale persistante, où le calcaire des Caillottes étire le vin sur des notes crayeuses et minérales, tout en préservant une fraîcheur d'un parfait équilibre. **Grâce au talent de Damien, cet assemblage livre avec émotion le véritable « goût » de Verdigny.**

> ***MILLÉSIME 2025***
>
> *« Ce Sancerre Blanc se distingue par sa tension entre maturité aromatique et fraîcheur. Le millésime 2025, solaire avec des nuits fraîches, a permis aux raisins d'atteindre leur maturité optimale. J'ai essayé de capter avec dextérité les subtilités de ce millésime imprévisible. »*
>
> ***Damien LAURENT, œnologue.***

ACCORDS METS & VINS

***Pour les fêtes de fin d'année*, ce Sancerre Blanc accompagne idéalement les poissons nobles, crustacés, asperges vertes ou un tian de légumes.** Sa densité en bouche et sa finale crayeuse sublimeront également un ris de veau poêlé.

Le ‘Village de Saint-Andelain’ : la butte sacrée du silex, l’expression pure du Pouilly-Fumé

Dominant la rive droite de la Loire au cœur de l’appellation Pouilly-Fumé, Saint-Andelain se distingue à l’horizon par son imposante église juchée sur une butte de silex. Tout autour, des coteaux aux pentes douces plongent leurs racines dans une remarquable mosaïque géologique faite de Calcaires, de Silex et de Marnes Kimméridgiennes. Porté par la richesse de ce patrimoine, Damien assemble avec brio ces trois terroirs pour donner naissance à une cuvée gourmande, véritable miroir de l’identité communale.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Plantées dans les années 1980 à Saint-Andelain, les vignes font l’objet de soins millimétrés. La vinification, mêlant cuves inox et amphores, apporte au vin ouverture, éclat et minéralité. Un élevage de huit mois sur lies fines vient parfaire sa texture et sublimer la signature des sols de silex et de marnes kimméridgiennes caractéristiques du village.



NOTES DE DÉGUSTATION

Parée d'une robe jaune pâle et brillante, cette cuvée s'ouvre sur un nez d'une grande pureté, où le silex insuffle une expression droite, faite de finesse et de minéralité. Les marnes kimméridgiennes, associées à une touche de caillottes, viennent enrichir le bouquet de notes de fruits mûrs, reflets de l'expression solaire du millésime 2025. En bouche, le vin se révèle précis et ciselé. La minéralité droite du silex s'étire magnifiquement jusqu'en finale, libérant de subtiles touches de pierre à fusil, signature emblématique du terroir. **On y reconnaît toute la rigueur et la précision de Damien dans cette cuvée de haut vol, véritable incarnation du village de Saint-Andelain.**

> ***MILLÉSIME 2025***
>
> *« Le millésime 2025, solaire et généreux, a permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale et un état sanitaire parfait. J'ai suivi attentivement chaque parcelle et la maturité des baies pour capter la date de vendange idéale, garantie absolue pour révéler tout le potentiel du millésime et des terroirs. »*
>
> ***Damien LAURENT, œnologue.***

ACCORDS METS & VINS

Ce Pouilly-Fumé accompagne idéalement des noix de Saint-Jacques aux agrumes, un filet de bar rôti aux herbes ou un risotto aux asperges. Sa vivacité et son profil fuselé tranchent également à merveille avec le gras d'un Crottin de Chavignol affiné ou d'un vieux chèvre de Loire. *À partager lors d'une tablée festive !*

Le ‘Village de Sancerre’ : l’éclat d’un grand terroir, la pureté du Pinot Noir

Éponyme de l’appellation, le village de Sancerre domine les vallons environnants depuis son éperon rocheux, témoignant à travers ses ruelles médiévales d’une histoire séculaire. Tout autour, les coteaux s’ancrent dans une mosaïque de sols façonnée par la faille de Sancerre, où cohabitent harmonieusement Caillottes et Silex. C’est cette dualité géologique qui a guidé Damien LAURENT dans sa sélection pour composer une cuvée unique, reflet fidèle de la répartition de ces deux terroirs et de l’identité de la commune.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

À Sancerre, le Pinot Noir façonne des vins rouges d’une grande finesse. Issu de vignes de plus de 45 ans sur un terroir rare de Caillottes et Silex, le raisin bénéficie d’une maturation progressive. Vendangées à la main et triées avec soin, les baies sont vinifiées en cuves inox tronconiques (macération à froid et fermentation de trois semaines), puis élevées en pièces de chêne. **La volonté de Damien est claire : respecter l’identité du sol pour révéler la plus pure expression du cépage.**



NOTES DE DÉGUSTATION

Arborant une robe intense de couleur pourpre, ce vin dévoile au nez un bouquet gourmand de petits fruits rouges frais et acidulés. En bouche, l'attaque se montre dense et onctueuse, portée par des tanins souples et parfaitement fondus. La dégustation évolue ensuite vers de délicates notes de vanille et d'épices douces, offrant un ensemble d'une grande harmonie et un relief remarquable.

> ***MILLÉSIME 2025***
>
> *« Le millésime 2025 a été marqué par un ensoleillement généreux, qui a permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale et un état sanitaire parfait. Notre Sancerre Rouge présente déjà un profil équilibré et élégant avec des tanins souples et une belle structure en bouche.»*
>
> ***Damien LAURENT, œnologue.***

ACCORDS METS & VINS

Ce Sancerre Rouge accompagne idéalement une volaille rôtie, un bœuf bourguignon, un magret de canard aux cerises, un risotto aux cèpes ou des légumes rôtis. Ses tanins souples s'accordent également à merveille avec le crémeux d'un brie de Meaux aux truffes ou d'un Comté affiné 18 mois, sans aucune dureté. *Une idée cadeau de Noël ?*

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 cœur 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 Parcellaires, Terroirs, Villages et Appellations. Ce travail d'identification et de valorisation des sols est une quête passionnante et un aboutissement qui animent 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 & 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, Œnologue et Directeur d'Exploitation.***

Fournier Père & Fils – Vigneron à Sancerre / Verdigny depuis 1926

www.fournier-pere-fils.com

© Domaine Fournier Père & Fils | Crédits Photos : © Domaine Fournier Père & Fils | Tous droits de reproduction réservés