KISS MY CHEF
La gastronomie en France

octobre 15, 2026 //

Les nouvelles Cuvées Villages du Domaine Fournier : l'expression pure d'un terroir



Au Domaine Fournier Père & Fils, l'année 2026 marque la naissance des Cuvées Villages. Une mise en lumière de 3 villages emblématiques du paysage du Centre-Loire : une commune, un vin, pour une expérience pure du terroir.

Travaillées par l'œnologue du domaine, Damien Laurent, les Cuvées Villages du Domaine Fournier répondent à une question clé : peut-on exprimer les caractéristiques géographiques et viticoles d'une commune dans un vin ?

Après avoir sélectionné trois villages emblématiques des appellations Pouilly-Fumé et Sancerre, il donne naissance à des cuvées qui représentent la proportion exacte des terroirs de chaque commune. Des vins uniques en leur genre mais bien dans le style de la maison : très aromatiques, précis et parfaitement équilibrés. Des vins à goûter pour de grands moments de plaisir.

> *« 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. »*
> Damien Laurent, Oenologue



Le Village de Verdigny : le berceau du domaine

20% Griottes, 25% Caillottes, 55 % Terres Blanches

Au cœur de Sancerre, Verdigny se distingue comme une commune emblématique et le lieu d'implantation historique du Domaine Fournier Père et 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.

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.

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.

Poissons nobles comme un filet de turbot aux girolles, 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-Adelain : l'expression pure du Pouilly-Fumé

5% Calcaire, 40% Silex, 55 % Marnes Kimméridgiennes

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.

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.

Accords

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.



Le Village de Sancerre : la pureté du Pinot Noir

50% Caillottes, 50% Silex

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.

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.

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.

> 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.

Les Cuvées Villages du Domaine Fournier sont disponibles, chez les cavistes et en ligne, au prix de 24,80 € la bouteille.

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