



14 septembre 2026

DOMAINE FOURNIER PÈRE ET FILS LES VILLAGES



L'année 2026 marque la mise en lumière des villages ! Depuis plusieurs années, **l'oenologue 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 et Fils de Joost de WILLEBOIS**, propriétaire.

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

Dominant la rive droite de la Loire au coeur 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.

- 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 !

- 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, oenologue.

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

Au coeur 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.

- 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, oenologue.

- 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 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, oenologue.

- ACCORDS METS & VINS

Ce Sancerre Rouge accompagne idéalement une volaille rôtie, un boeuf 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 ?

Ces vins aux parfums délicats subliment les mets parfaitement cuisinés, il sont à savourer en famille ou avec des amis gourmets.

Le Domaine Fournier Père & Fils se confond avec l'histoire de Sancerre.

Le Domaine Fournier Père & Fils, fondé en 1926 dans le hameau viticole de Chaudoux, situé sur la commune de Verdigny, est implanté au coeur du prestigieux vignoble de Sancerre. Niché entre la Loire et le Pays Fort, sur le plateau de la Sologne, il s'étend sur 39 hectares, répartis en 165 parcelles disséminées sur les collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.

Attaché au respect des terroirs, de la vigne et de l'environnement, le domaine met un point d'honneur à cultiver ses sols de manière raisonnée. Il bénéficie ainsi d'un accès privilégié aux meilleurs terroirs de ces trois prestigieuses appellations.

Le Domaine Fournier Père & Fils sublime le potentiel de ses terroirs et invite à une véritable exploration à travers ses gammes : Cuvées Parcellaires, Terroirs, Villages et Appellations. Cette démarche d'identification et de mise en valeur des sols est une quête passionnante, un aboutissement qui motive et inspire l'ensemble des équipes.

Depuis juin 2021, le Domaine Fournier Père & Fils est certifié «Vignerons Engagés», le premier réseau RSE de la filière viticole. Ce label rassemble et accompagne les producteurs dans une démarche de développement durable, en s'appuyant sur la norme ISO 26000 et une évaluation réalisée par l'AFNOR. Il intègre les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, de la vigne jusqu'au verre.

Derrière cette certification, près de 6.000 vignerons et salariés s'engagent chaque année pour produire 1,6 million d'hectolitres, représentant 5 % des volumes de vin en France.

Fournier Père et Fils - Route de la Garenne - Chaudoux Verdigny - 18300 Sancerre - tel +33 (0)2 48 79 35 24

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.