

Edition : **Ete 2026 P.57**
 Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public
 Périodicité : **Semestrielle**
 Audience : **136273**
 Sujet du média : **Lifestyle**



Journaliste : -
 Nombre de mots : **767**

FOCUS

Fournier Père & Fils:

le goût d'un village dans un vin
the taste of a village in a wine

Depuis 1926, la Maison Fournier Père & Fils cultive la vigne à Verdigny, au cœur de l'appellation Sancerre. Ce domaine familial étend ses 39 hectares sur 165 parcelles réparties sur les plus prestigieux terroirs de l'appellation : Silex, Caillottes, Terres Blanches. La Maison est engagée dans une viticulture durable, sans produits chimiques de synthèse.

Since 1926, the Fournier Père & Fils estate has grown vines in Verdigny, in the heart of the Sancerre designation. This family-run estate counts 39 hectares across 165 plots, located on the designation's most prestigious terroirs : Silex, Caillottes, Terres Blanches. The estate is committed to sustainable viticulture, without using synthetic chemicals.



En 2026, l'œnologue Damien Laurent signe trois nouvelles cuvées Villages, fruit d'années d'observation. Il s'est donné pour mission de reproduire la proportion exacte des terroirs de trois communes emblématiques pour exprimer leur identité dans un vin.

VERDIGNY, LES RACINES DU DOMAINE

SANCERRE BLANC AOP.

C'est ici que commence l'histoire de Fournier Pères & Fils. Perché à 344 mètres, le village repose sur 20% de Griottes, 25% de Caillottes et 55% de Terres Blanches. Les vignes, âgées de plus de 40 ans, donnent un vin tendu, ciselé, à la finale crayeuse et minérale. À déguster entre 10 et 12 °C sur poissons nobles, crustacés ou asperges vertes. Garde 3 à 10 ans.

SAINT-ANDELAÏN, LE POUILLY-FUMÉ AU SOMMET

POUILLY-FUMÉ AOP.

Sur la rive droite de la Loire, dominée par son imposante église, la butte de Saint-Andelain repose sur 5% de Calcaires, 40% de Silex et 55% de Marnes Kimmériennes. Une vinification en cuves inox et en amphore et un élevage huit mois sur lies fines donnent un résultat singulier : robe jaune pâle, nez minéral, bouche marquée par la signature pierre à fusil du Silex. À servir sur des Saint-Jacques poêlées aux agrumes, un bar rôti aux herbes ou un risotto aux asperges. Garde 2 à 5 ans.

SANCERRE, LE TÉMOIN DES SIÈCLES

SANCERRE ROUGE AOP.

Du haut de son piton rocheux, le village éponyme de l'appellation domine vignes et méandres de la Loire. Sols à parts égales entre Caillottes et Silex. Le Pinot Noir y donne des rouges fins et délicats. Les vignes, vieilles de plus de 45 ans, sont vendangées à la main au petit matin. Résultat : une robe pourpre intense, un nez de fruits rouges acidulés, une bouche onctueuse aux tanins fondus et notes vanillées. Idéal sur volailles rôties, bœuf bourguignon ou magret de canard aux cerises. Garde 3 à 5 ans.

In 2026, the oenologist Damien Laurent signs three new Village vintages, the result of years of observation. His mission was to replicate the exact proportions of the terroirs found in three iconic villages to express their identities through wine.

VERDIGNY : THE ESTATE'S ROOTS

AOP WHITE SANCERRE.

This is where the Fournier Father & Son story began. Perched at an altitude of 344 meters, the village is on a soil composed of 20% Griottes 25% Caillottes and 55% Terres Blanches. The over 40 years old vines produce a taut, finely crafted wine with a chalky and mineral finish. Best enjoyed between 10 and 12°C with fine fish, shellfish or green asparagus. From 3 to 10 years aging potential.

SAINT-ANDELAÏN, POUILLY-FUMÉ AT ITS PEAK

AOP POUILLY-FUMÉ.

Located on the right bank of the Loire and dominated by its imposing church, the hill of Saint-Andelain rests on soils with 5% Limestone, 40% Silex and 55% Kimmeridgian Marnes. Winemaking in stainless steel tanks

and amphorae, combined with eight months of aging on fine lees results in a distinctive wine : a pale yellow hue, a mineral nose, a taste defined by the signature gunflint character of the Silex terroir. Serve with snacked scallops with citrus, a herb-roasted sea bass or an asparagus risotto. From 2 to 5 years aging potential.

SANCERRE : THE WITNESS OF THE CENTURIES

AOP RED SANCERRE.

From its rocky peak, the designation's eponymous village overlooks the vineyards and the meandering Loire River. The soils are an even mix of Caillottes and Silex. Here, Pinot Noir becomes fine and delicate red wines. The over 45 years old vines are hand-harvested at dawn. The result is an intense purple hue, aromas of tangy red fruit, a smooth taste featuring integrated tannins and notes of vanilla. Perfect with roast poultry, bœuf Bourguignon or duck breast with cherries. From 3 to 5 years aging potential.

Trois villages,
trois identités,
trois vins.
Un voyage signé
Damien Laurent
à savourer un
verre à la main.

Three villages,
three identities,
three wines. A
journey signed by
Damien Laurent
to enjoy with a
glass in hand.





SHOWCASE

Le magazine parisien de luxe

Été 2026

POISSONS GRILLÉS & Fruits de Mer



Domaine Fournier Père & Fils,
AOP Sancerre Blanc 2025, Village de Verdigny, 24,80 €

Château de Corneilla, «L'Indigène» AOP Côtes du Roussillon,
Blanc 2025, sans sulfites ajoutés, Vignobles Jonquères d'Oriola, 12 €

Mas de Cadenet «Grande Garde»,
AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire, Rosé Bio 2025, 17 €

Domaine St Patrice, «Vieilles Vignes», 2020,
AOC Châteauneuf-du-Pape, Bio, 42 €

Domaines Vincent Couche, «Terre de Molesme»,
Bourgogne Blanc 2023, 100% Chardonnay, Certifié Biodynamie, 26 €

Domaine de Seyssuel, Anthony Paret, «Sublinae» 2014,
IGP Collines Rhodaniennes 100% Syrah, à partir de 25 €

La Chablisienne, «Fourchaume», Chablis 1er Cru, 2022, 100% Chardonnay, 30 €

Château Cantenac Brown, «Brio», 2020, Bordeaux, Second Vin, Margaux, 31 €

AOC Saint-Emilion Grand Cru,
«Les Charmes de Grand Corbin», 2019, Bordeaux Rouge, 16 €

Domaine Francis Jourdain, Valençay, «Cuvée Chèvrefeuille»,
Sauvignon & Chardonnay, 9,40 €

Domaine de la Ville Rouge, Crozes-Hermitage, «Nathan»,
2024, Vallée du Rhône Blanc, Agriculture Biologique, 25 €

VIANDES & Légumes grillés



Maison Champy,
«Cuvée Edme» 2024, 100% Pinot Noir, AOC Bourgogne, 25 €

Domaine des Closiers, «Gling !» 2024,
AOC Saumur Champigny, Cabernet franc, 17 €

Domaine Anthony Paret, «Les Larmes du Père», Saint-Joseph Blanc, 27,70 €

Château Capbern 2022, AOP Saint-Estèphe, 26 €

Château Lagrezette, «Roseberry», Rosé 100% Malbec, IGP Côtes du Lot, 17 €

Château La Mascaronne, «Cuvée Château», Rosé, AOP Côtes de Provence, 23 €

Bastide de Blacailoux «Miraia», Rosé, AOP Coteaux Varois en Provence, 18,10 €

Château de Nages, «Héritage», Rouge 2023, AOP Costières de Nîmes, Certifié Bio, 14,90 €

Château La Lagune, «Moulin de la Lagune» 2023, Haut-Médoc, Certifié Agriculture Biologique, 15 €

Domaine Fournier Père & Fils, AOP Sancerre Rouge 2025, 100% Pinot noir, env. 15 €

Château Tour des Termes 2023, AOP Saint-Estèphe, 35 €

FROMAGES D'ÉTÉ

Chèvres & Brebis...

LIFESTYLE



Domaine Gassier,
Côtes de Provence Blanc, 2025, Vermentino,
Agriculture Biologique, à partir de 14,50 €

Château Dauzac, «Aurore de Dauzac», Margaux 2021,
Production 100% Végan, 25 €

Domaine Fief Noir Anjou, «L'Âme de Fond», Blanc Sec,
100% Chenin, Culture Bio, 22,50 €

Domaine Evenstad, Bourgogne Côte d'Or Blanc «Les Argillères» 2023, 100% Chardonnay, 28 €

Domaine Fournier Père & Fils, AOP Pouilly Fumé 2025, Village de Saint-Andelain, 24,80 €

Domaine de la Dourbie, Mala Coste Blanc, AOP Languedoc, Agriculture Biologique, 25 €

Domaine Chanson, Mercurey Blanc 2022, AOC Bourgogne,
Côte Chalonnaise, 100% Chardonnay, 27,60 €

Maison Prosper Maufoux, Château de Saint-Aubin, «Clos du Village»,
Bourgogne Blanc, 100% Chardonnay, 35,50 €

Domaine de Marquilliani, Vin Blanc «Anne Amalric Aghione», AOP Corse, 20 €

Arnaud Combier, Saint-Véran, Grand Vin de Bourgogne, 100% Chardonnay, 28 €