



Paris Frivole

Evènements ♦ Vins

Le Domaine Fournier Père & Fils présente ses Cuvées Villages – Sancerre et Pouilly Fumé

rédigé par Paris Frivole | 29 September 2026



Et si, pour changer, on ne dégustait pas seulement un vin... mais un village ? C'est l'étonnante invitation que nous adresse cette année le **Domaine Fournier Père & Fils**, avec ses nouvelles **Cuvées Villages**, deux cuvées qui racontent à leur manière les paysages du Centre-Loire.

Pour 2026, le domaine met les villages à l'honneur avec deux premières interprétations : **Verdigny**, en Sancerre blanc, berceau historique de la maison, et **Saint-Andelain**, en Pouilly-Fumé, expression toute en finesse et en minéralité de ce village emblématique.

Derrière ces bouteilles, il y a une idée aussi séduisante que passionnante : **peut-on reconnaître le caractère géographique et viticole d'une commune dans un vin ?** Peut-on, en somme, goûter un lieu ?

La question occupe depuis plusieurs années **Damien Laurent**, œnologue du Domaine Fournier Père & Fils. Observation des parcelles, lecture des sols, compréhension des différentes expressions de la vigne... Son travail l'a conduit à sélectionner trois villages emblématiques du Centre-Loire et à imaginer des cuvées qui respectent **la proportion exacte des différents terroirs présents dans chacune des communes**.

Une façon de mettre le paysage en bouteille, en quelque sorte.

Et l'idée est plutôt jolie : plutôt que de simplement vous dire « voici un Sancerre » ou « voici un Pouilly-Fumé », ces cuvées nous murmurent : « **voici Verdigny** », « **voici Saint-Andelain** ».

Il ne reste plus qu'à déboucher.

Commençons par Verdigny, puisque c'est ici que l'histoire du Domaine Fournier Père & Fils s'enracine.

Au cœur du Sancerrois, cette commune emblématique abrite le lieu d'implantation historique du domaine. Ses coteaux offrent surtout un formidable terrain de jeu pour qui aime la géologie : **Griottes, Caillottes et Terres Blanches** s'y côtoient et composent une véritable mosaïque de terroirs.

Pour cette cuvée, Damien Laurent a choisi de respecter cette diversité jusque dans l'assemblage :

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

Trois terroirs, trois personnalités, réunis dans une même bouteille pour restituer ce que le village a de plus singulier.

Les vignes, âgées d'environ **40 ans** et idéalement exposées, offrent au Sauvignon Blanc les conditions nécessaires à une maturation particulièrement harmonieuse. Ici, pas question d'en faire trop : le choix est celui de la pureté et de la finesse.

La vinification se déroule ainsi **en cuves inox et en amphores**, ces dernières venant apporter éclat et relief, avant un élevage sur **lies fines** destiné à parfaire l'équilibre et l'expression aromatique du vin.

La robe se pare d'un **jaune doré** lumineux.

Au nez, la cuvée se montre immédiatement droite et précise. Les **Terres Blanches** apportent structure et tension, tandis que les **Caillottes** dévoilent un fruit plus mûr et plus ouvert. Une expression généreuse qui trouve dans le millésime **2025**, particulièrement réussi, un joli terrain d'expression.

En bouche, le vin gagne en densité sans jamais perdre son élégance. La matière est précise, presque ciselée, et la dégustation s'étire sur une finale persistante.

Puis vient cette délicate sensation crayeuse et minérale, apportée par le calcaire des Caillottes. Le vin conserve une fraîcheur parfaitement équilibrée et laisse finalement une impression très nette : celle d'un terroir que l'on aurait réussi à faire parler.

Verdigny est là, dans le verre.

Et c'est probablement tout le charme de cette cuvée : elle ne cherche pas à séduire à grands effets, elle préfère raconter son village avec élégance.

Direction maintenant l'autre rive de la Loire, du côté de **Pouilly-Fumé**.

À Saint-Andelain, difficile de ne pas remarquer l'imposante église qui domine le paysage, juchée sur une fameuse **butte de silex**. Autour d'elle, les coteaux s'étendent en pentes douces et plongent leurs racines dans une remarquable diversité géologique.

Ici se rencontrent **calcaires, silex et marnes kimméridgiennes**.

Trois terroirs que Damien Laurent assemble avec précision pour composer une cuvée qui entend, là encore, refléter l'identité de la commune.

Les vignes, plantées dans les années **1980**, font l'objet de soins particulièrement attentifs. La vinification associe **cuves inox et amphores**, un choix qui permet de préserver l'éclat du vin tout en laissant s'exprimer sa minéralité.

Puis vient un élevage de **huit mois sur lies fines**, qui apporte texture et profondeur tout en sublimant la signature si particulière des sols de silex et des marnes kimméridgiennes.

Dans le verre, la robe est **jaune pâle et brillante**.

Le nez s'ouvre avec une grande pureté. Le silex donne immédiatement sa personnalité au vin : une expression droite, fine, minérale, presque aérienne.

Puis les **marnes kimméridgiennes**, accompagnées d'une touche de Caillottes, viennent enrichir le bouquet de notes de fruits mûrs. On retrouve ici la générosité et la belle maturité du millésime 2025, sans que le vin ne perde pour autant sa ligne et sa fraîcheur.

En bouche, tout est précision.

Le vin est **ciselé, tendu, minéral**, avec cette sensation de pierre qui semble courir jusqu'à la finale. Et puis, au détour de la dégustation, apparaissent de subtiles notes de **pierre à fusil**, comme une signature que l'on reconnaîtrait entre mille.

Saint-Andelain s'exprime ici avec beaucoup de personnalité : une cuvée droite et gourmande, où la minéralité n'est jamais austère, mais au contraire parfaitement intégrée à la matière.

Si ces Cuvées Villages regardent résolument vers l'avenir, elles s'inscrivent dans une histoire familiale qui, elle, ne date pas d'hier.

Le **Domaine Fournier Père & Fils** a vu le jour en **1926**, à Verdigny, au cœur du Sancerrois. Une implantation qui n'a rien d'anecdotique : Verdigny est le berceau de la maison et demeure aujourd'hui profondément associé à son identité.

Au fil des générations, le domaine a développé une connaissance particulièrement fine des terroirs du Centre-Loire. Aujourd'hui, son vignoble s'étend sur **39 hectares et pas moins de 165 parcelles**, une diversité qui permet justement de pousser toujours plus loin l'observation des sols et des différentes expressions du Sauvignon Blanc.

Et c'est peut-être là que réside toute la modernité de la maison : **ne jamais considérer le terroir comme une vérité figée**, mais continuer à l'observer, à l'interroger et à chercher de nouvelles façons de le raconter.

Les Cuvées Villages en sont une jolie illustration.

Après avoir exploré les parcelles, les cépages et les appellations, le Domaine Fournier Père & Fils choisit ici de regarder encore plus précisément le paysage. **À l'échelle d'un village.**

Une démarche qui doit beaucoup à Damien Laurent et à son travail d'observation mené depuis plusieurs années. Car pour parvenir à faire ressentir le « goût » d'une commune, il faut évidemment connaître ses terres sur le bout des doigts.

Et lorsque l'on sait que chaque bouteille respecte la proportion exacte des terroirs qui composent le village, l'exercice devient particulièrement intéressant.

Il y a quelque chose de délicieusement frivole dans l'idée de partir en voyage sans quitter sa table.

Avec ces deux cuvées, il suffit finalement de déboucher une bouteille pour faire un petit détour par le Centre-Loire : **Verdigny et sa mosaïque de Griottes, Caillottes et Terres Blanches d'un côté ; Saint-Andelain et ses silex, calcaires et marnes kimméridgiennes de l'autre.**

Deux villages, deux paysages, deux personnalités.

Les Cuvées Villages – Domaine Fournier Père & Fils

Prix public conseillé : 24,80 €

Les Cuvées Villages sont disponibles chez les cavistes, dans les boutiques **Aux Trésors de Bacchus** à Sancerre, Saint-Satur et Saint-Aignan, ainsi que sur **www.tresorsdebacchus.com**.