



parisgourmand.com

*ParisGourmand, le site
des restaurants, des loisirs
et de l'art de vivre à Paris*

13 septembre 2026



**Fournier Père & Fils : trois villages, trois terroirs et
trois cuvées pour raconter le Sancerrois**

Depuis 1926, le Domaine Fournier Père & Fils fait vivre une histoire intimement liée au vignoble de Sancerre.

Installé à Verdigny, au cœur du Centre-Loire, le domaine cultive aujourd'hui 39 hectares répartis sur 165 parcelles, entre Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.



Attachée à l'expression des terroirs et à une viticulture respectueuse de l'environnement, la maison poursuit une démarche de précision qui vise à révéler au plus juste l'identité de chaque parcelle.

En 2026, Fournier Père & Fils va encore plus loin avec une collection originale : les Cuvées Villages. Imaginées par l'œnologue Damien Laurent, elles proposent une nouvelle manière de découvrir le vin : non plus seulement à travers une appellation ou un cépage, mais à travers **l'identité géographique d'un village.**

Une commune, un vin : l'expérience des Cuvées Villages



Et si un vin pouvait raconter l'âme d'un village ?

C'est la question qui guide depuis plusieurs années le travail de **Damien Laurent**, œnologue du Domaine Fournier Père & Fils. Pour cette collection inédite, il s'est intéressé aux caractéristiques géographiques et viticoles de plusieurs communes emblématiques du Centre-Loire, avec une ambition précise : **reproduire dans chaque bouteille la véritable mosaïque des terroirs du village choisi.**

Trois villages ont ainsi été sélectionnés : **Verdigney, Saint-Andelain et Sancerre**. Trois territoires, trois histoires et trois expressions différentes du Sauvignon Blanc et du Pinot Noir.

Le résultat est une collection qui invite à découvrir le Centre-Loire autrement, en goûtant littéralement **le caractère d'une commune à travers son vin.**

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



Assemblage : 20 % Griottes, 25 % Caillottes, 55 % Terres Blanches.

À quelques kilomètres de Sancerre, **Verdigny occupe une place particulière dans l'histoire de Fournier Père & Fils**, puisque le domaine y est implanté depuis ses origines. La commune possède également une remarquable diversité géologique, avec des **Griottes, des Caillottes et des Terres Blanches**.

C'est cette mosaïque que Damien Laurent a voulu retranscrire dans cette première cuvée, véritable portrait liquide du village.

Une vinification tout en finesse

Âgées d'environ 40 ans et particulièrement bien exposées, les vignes de Verdigny offrent au Sauvignon Blanc des conditions idéales pour atteindre une belle maturité.

Pour préserver toute la pureté du fruit et la personnalité du terroir, la vinification se déroule en **cuves inox et en amphores**, avant un élevage sur lies fines destiné à apporter équilibre et expression aromatique.

Dans le verre

La cuvée dévoile une **robe jaune dorée** et un nez tout en droiture. Les Terres Blanches apportent structure et tension, tandis que les Caillottes expriment un fruit plus mûr et généreux, porté par la belle maturité du millésime 2025.

En bouche, le vin se montre **précis, dense et parfaitement équilibré**. La finale s'étire sur des notes crayeuses et minérales, avec une fraîcheur persistante.

À table

Pour les fêtes, ce Sancerre Blanc accompagnera avec bonheur **poissons nobles, crustacés, asperges vertes ou tian de légumes**. Sa densité et sa finale crayeuse feront également merveille avec un **ris de veau poêlé**.

Village de Saint-Andelain : la puissance minérale du silex



Assemblage : 5 % Calcaires, 40 % Silex, 55 % Marnes Kimméridgiennes.

Direction l'autre rive de la Loire, au cœur de l'appellation **Pouilly-Fumé**. Saint-Andelain se reconnaît notamment à son église installée au sommet d'une imposante butte de silex.

Autour du village, les vignes plongent leurs racines dans une mosaïque de **Calcaires, de Silex et de Marnes Kimméridgiennes**. Trois terroirs que Damien Laurent a réunis pour composer une cuvée qui se veut le reflet fidèle de Saint-Andelain.

Une expression précise du terroir

Plantées dans les années 1980, les vignes font l'objet d'un suivi particulièrement attentif. La vinification associe **cuves inox et amphores**, avant un élevage de huit mois sur lies fines.

Cette méthode permet de préserver l'éclat du vin tout en renforçant sa texture et son expression minérale, notamment celle des sols de silex et de marnes kimméridgiennes.

Dans le verre

La robe est **jaune pâle et brillante**. Au nez, le silex donne immédiatement une impression de pureté, de finesse et de minéralité.

Les marnes kimméridgiennes, complétées par une touche de caillottes, apportent davantage de richesse et de fruits mûrs. En bouche, le vin se montre **ciselé, précis et droit**, avec une finale marquée par de délicates notes de pierre à fusil.

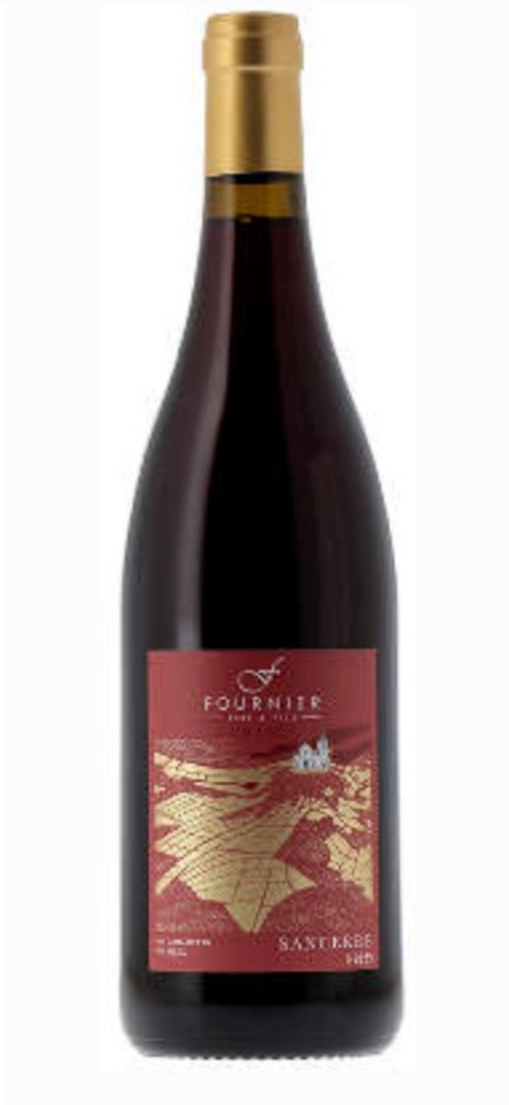
Une interprétation particulièrement élégante du Pouilly-Fumé, où la minéralité du terroir reste au premier plan.

À table

Ce Pouilly-Fumé trouvera naturellement sa place avec des **noix de Saint-Jacques aux agrumes, un filet de bar rôti aux herbes ou un risotto aux asperges**.

Sa vivacité permettra également de jouer avec le caractère plus riche d'un **Crottin de Chavignol affiné ou d'un vieux chèvre de Loire**.

Village de Sancerre : l'éclat du terroir et la pureté du Pinot Noir



Assemblage : 50 % Caillottes, 50 % Silex.

Impossible de parler du vignoble sans évoquer **Sancerre**, village emblématique perché sur son éperon rocheux et qui a donné son nom à l'appellation.

Ici, la géologie raconte une nouvelle histoire. Les coteaux sont façonnés par la faille de Sancerre et associent notamment **Caillottes et Silex**. C'est cette dualité que Damien Laurent a choisi de mettre en bouteille avec une cuvée élaborée à partir d'une répartition fidèle des deux terroirs.

Le Pinot Noir comme révélateur du terroir

Issu de vignes de **plus de 45 ans**, ce Pinot Noir pousse sur un terroir de Caillottes et de Silex.

Les raisins, vendangés à la main puis soigneusement triés, sont vinifiés en **cuves inox tronconiques**, avec une macération à froid suivie d'une fermentation de trois semaines. Le vin est ensuite élevé en pièces de chêne.

L'objectif de Damien Laurent est clair : **laisser le sol s'exprimer et révéler l'identité du Pinot Noir avec le plus de justesse possible.**

Dans le verre

La robe est **pourpre et intense**. Le nez s'ouvre sur un registre gourmand de petits fruits rouges frais et acidulés.

En bouche, l'attaque est dense et onctueuse, soutenue par des **tanins souples et parfaitement fondus**. La dégustation évolue ensuite vers des notes de vanille et d'épices douces, pour une finale harmonieuse et pleine de relief.

À table

Ce Sancerre Rouge accompagnera parfaitement une **volaille rôtie, un bœuf bourguignon, un magret de canard aux cerises, un risotto aux cèpes ou des légumes rôtis.**

Côté fromages, ses tanins souples s'accordent avec le crémeux d'un **Brie de Meaux aux truffes ou d'un Comté affiné 18 mois**. Une belle idée pour les tables de fêtes... ou pour glisser une bouteille originale sous le sapin.

Trois villages, une même philosophie

Avec ces **Cuvées Villages 2026**, Fournier Père & Fils propose finalement bien plus qu'une nouvelle collection de vins. Le domaine invite à **voyager dans le vignoble sans quitter sa table**, en découvrant comment la géographie, les sols et l'histoire d'un lieu peuvent façonner le caractère d'un vin.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans l'identité du domaine, qui explore déjà le potentiel de ses terroirs à travers différentes gammes : **Cuvées Parcellaires, Terroirs, Villages et Appellations**.

Et parce que cette recherche de précision s'accompagne d'une attention portée à l'environnement, le Domaine Fournier Père & Fils est **certifié « Vignerons Engagés » depuis juin 2021**, une démarche RSE intégrant les enjeux environnementaux, sociaux et économiques de la vigne jusqu'au verre.

Les Cuvées Villages 2026 sont en vente au prix public conseillé de 24,80 € la bouteille chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.