

« Les Belles Vignes », une cuvée incontournable du Domaine Fournier Père & Fils

by Fabrice Gil, journaliste — 7 juin 2024 Reading Time: 5 mins read

Niché au cœur de l'appellation Sancerre, le Domaine Fournier Père & Fils s'impose avec sa cuvée emblématique, « Les Belles Vignes ». Fort de son riche vignoble s'étendant sur huit communes de l'appellation, cette cuvée est devenue une véritable référence, célébrée pour sa précision et sa régularité.



L'histoire de Sancerre remonte au Moyen-Âge, époque à laquelle l'appellation commence à prendre son essor. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 2 900 hectares sur la rive gauche de la Loire, à l'est de Bourges. La région bénéficie de nombreux microclimats, grâce à des expositions variées, qui contribuent à la diversité et à la richesse de ses vins.

Sancerre est reconnu comme la capitale internationale du Sauvignon Blanc, un cépage qui s'épanouit particulièrement bien sur les trois principaux terroirs de l'appellation : Silex, Caillottes et Terres Blanches. La cuvée « Les Belles Vignes » est issue de parcelles réparties sur tous ces terroirs, permettant ainsi de capturer l'essence même de Sancerre dans chaque bouteille.

Au Domaine Fournier Père & Fils, la quête de la perfection commence au vignoble et se poursuit jusqu'au chai. Les vignes, surveillées avec soin tout au long de l'année, sont vendangées à maturité parfaite. Après une extraction à basse pression, les jus fermentent pendant trois semaines à température contrôlée. Un élevage sur lies fines et une filtration légère permettent de préserver et d'exalter les caractéristiques des terroirs.

La robe brillante de la cuvée « Les Belles Vignes » révèle des reflets or pâle. Au nez, le vin s'ouvre sur des notes discrètes d'agrumes, telles que le pamplemousse rose, le pomelo et la citronnelle, accompagnées de délicats effluves de verveine et de poivre blanc. En bouche, le vin se montre fruité et généreux, complétés par des notes exotiques de mangue et d'ananas frais. Une fine amertume saline prolonge la dégustation avec une belle et longue finale.



Le millésime 2023 s'est distingué par sa générosité, permettant de récolter des raisins dans un état sanitaire irréprochable. Ce vin, issu de Sauvignon Blanc, offre un potentiel de garde de 4 à 8 ans. *Servir frais à 10° C.*
*Prix : 20,85 € au **domaine***

Il est strictement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.