

Champagne ou Sancerre au menu des feux festifs du 14 juillet

Auteur : [Patricia de Figueiredo](#)

Article publié le 12 juillet 2024

Oublions querelles et inquiétudes ! Il y a toujours une bonne raison de sabrer le **champagne** ! Que ce soit pour accompagner les feux d'artifices autour du 14 juillet ou les heureuses surprises d'un été festif et sportif. Quoi de mieux que, conseille [Patricia de Figueiredo](#) que la nouvelle *Cuvée spéciale* de la **Maison Edouard Brun** déclinée en *Brut et Demi-sec*. Sinon pour les amateurs de vins tranquilles, le *Sancerre Les Belles vignes 2023* de la maison **Fournier Père & Fils** se révèle être un millésime remarquable à accorder avec des poissons ou des fromages de chèvre.

Se laisser tenter par un Sancerre millésime 2023

L'appellation Sancerre a pu en 2023 bénéficier de conditions climatiques très favorables avec des périodes ensoleillées et des pluies bien réparties. Jean-François Lefebvre, chef de culture, et Damien Laurent, œnologue, de la **maison Fournier Père & Fils** ont pu ainsi réaliser un travail remarquable. Ils sont certifiés *Vignerons engagés*.

« En bouche, le millésime 2023 se révèle être une année particulière, avec un équilibre unique. Grâce à l'élevage sur lies fines, nous aurons l'opportunité de peaufiner ses caractéristiques pendant l'hiver. Nous pouvons anticiper des vins blancs 2023 d'une très belle facture, témoignant de la qualité exceptionnelle de cette récolte. »

Damien Laurent, œnologue, Fournier Père & Fils



Vue du vignoble Sancerre certifié Vignerons engagés Photo Fournier Père et Fils

Au final, ce *Sancerre blanc* montre des évidentes qualités aromatiques d'agrumes et de fleurs d'été, qui se confirment en bouche avec une fraîcheur et le retour des furits qui penchent aussi vers des éléments plus exotiques comme l'ananas.

On retrouve en fin de bouche une salinité qui fait son caractère.

20,85 €