



LE PRINCIPAL C'EST L'ESSENTIEL

BERNARD FLEURIET ET FILS
SANCERRE
MENETOU-SALON

Le Domaine Bernard Fleuriet est un domaine familial fondé en 1991 par Bernard et son épouse Anne-Marie. Leurs deux fils, Mathieu et Benoît, les ont rejoints en 2002 et gèrent aujourd'hui 30 hectares à Sancerre et 5 hectares à Menetou-Salon. Ils ont obtenu leur certification biologique en 2016, et toutes leurs vignes sont cultivées en biodynamie, certifiées par Demeter en 2021. Les vendanges sont récoltées à la main et les blancs sont pressés entiers dans un environnement inerte en cuves de béton ou céramique. Les cuves inox ne sont utilisées que pour l'assemblage et aucun sulfite n'est ajouté pendant l'élevage. Leurs blancs sont 100 % Sauvignon Blanc et leurs rouges sont 100 % Pinot Noir.



Bernard Fleuriet & Fils Sancerre Blanc 2022

¥5500 (TTC)

Assemblage des terroirs de Sancerre de Caillottes, Terre Blanches et Silex, ce vin offre un équilibre parfait entre fruit et minéralité. Les vignes ont 25 ans, et le vin est vinifié à la fois en cuves en béton et en grands foudres de chêne sur lies pendant 10 mois. S'accorde parfaitement avec le poisson, les viandes blanches et du chèvre. Jamie Goode (Wine Anorak): 93/100



Bernard Fleuriet & Fils Menetou-Salon Blanc 2022

¥4950 (TTC)

Le complément "féminin" du Sancerre masculin, le Menetou-Salon est un blanc doux, finement minéral, qui met en avant sa finesse et sa délicatesse avec des fruits jaunes subtils et une touche de craie. Les vignes ont 10 ans, et les raisins sont vinifiés en cuve béton et élevés sur lies pour 8 mois. Jamie Goode (Wine Anorak): 93/100

Bernard Fleuriet & Fils Les Pierres Sancerre Blanc 2022

¥7150 (TTC)

Ce vin est élaboré à partir de terroirs de silex et est élevé pour un an en amphores. Juste avant la mise en bouteille, 20 mg/L de sulfites sont ajoutés pour minimiser l'oxydation et la détérioration. L'arôme est exceptionnel, avec des notes de citron vert, de melon, d'agrumes et de fleur de sureau. En bouche, il offre une fraîcheur fruitée et une vivacité éclatante. Sa saveur est raffinée et délicate, avec des notes de pamplemousse. Jamie Goode (Wine Anorak): 95/100



Bernard Fleuriet & Fils Côte de Marloup Sancerre Blanc 2022 ¥7700 (TTC)

C'est le premier vignoble qu'ils ont planté en 1991, et il est vinifié dans des ovoïdes de béton. Le terroir est composé de 10 cm de terres blanches (craie blanche), puis de substrat calcaire, donc des sols très peu profonds. Orienté plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement généreux, ce qui confère au vin une agréable minéralité et des saveurs équilibrées. L'arôme est frais et floral, et en bouche, il offre une finale croquante et délicate. On y trouve une belle profondeur et concentration avec des notes de poire, de melon et de citron.



Bernard Fleuriet & Fils La Baronne Sancerre Blanc 2022 ¥8800 (TTC)

C'est un Sancerre très unique et spécial, provenant de vignes de 55 ans cultivées sur des sols argileux et élevées pour un an sur lies en barriques de chêne de 400 L. Le nez floral expressif est complexe, vif et intense, avec des arômes riches de poire, de pêche et de mandarine, ainsi que des notes de cire et d'agrumes. Il y a un joli contraste entre le fruit mûr et riche et la fraîcheur de l'acidité, et la rondeur laisse une finale très satisfaisante.

Jamie Goode (Wine Anorak): 95/100

Bernard Fleuriet & Fils Pur Jus Sancerre Blanc 2022 ¥8800 (TTC)

Présent sur les cartes des vins des restaurants étoilés Michelin et dans les boutiques de vins haut de gamme à travers le monde, c'est une expression exceptionnellement pure de Sancerre. Pour produire cette cuvée, l'équipe a soigneusement sélectionné les raisins de la plus haute gamme provenant des trois terroirs, puis les a délicatement pressés, vinifiés dans des ovoïdes de béton et élevés sur lies pendant 12 mois, sans sulfites ni additifs ajoutés à aucune étape du processus.

Cela donne un équilibre élégant entre finesse et complexité, avec des arômes de pomme cuite et d'agrumes vifs au nez, ainsi qu'une acidité vive et une fraîcheur minérale en bouche.

Jamie Goode (Wine Anorak): 94/100



Bernard Fleuriet & Fils Les Saurins Sancerre Rouge 2022 ¥8250 (TTC)

Ce pinot noir provient de vignes de plus de 25 ans situées sur un sol argileux et calcaire en pente. Orienté plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement généreux, et la vinification se fait par macération de grappes entières pendant 30 jours dans un cuve en chêne, et après il passe un an en amphores sans sulfites. Le résultat est un magnifique vin rouge avec une agréable fraîcheur et une grande concentration de fruits rouges et des tannins fermes. L'arôme est frais et floral, et en bouche il offre une finale vive et délicate.

Jamie Goode (Wine Anorak): 96/100

Bernard Fleuriet & Fils Anthocyane Sancerre Rouge 2022 ¥8800 (TTC)

Provenant des plus vieilles vignes (plus de 35 ans) sur 100 % Terres Blanches, élevé en barriques avec 50 % de chêne neuf et 50 % de chêne vieux, c'est un pinot noir structuré et puissamment dense, avec des arômes de fruits rouges et d'épices/chocolat, accompagnés d'une texture riche et soyeuse en bouche. Il vieillit bien et s'accorde parfaitement avec les viandes rouges et le gibier.

Jamie Goode (Wine Anorak): 95/100

