

Wijn en dranken

Proefverslag: Pouilly-Fumé 2024 – J. de Villebois



Cornelis Heystek 4 augustus 2025 #Dranken



Onlangs kregen wij twee flessen toegestuurd met het verzoek die goed te proeven en daar een uitgebreid verslag van te maken. Hierbij de eerste fles, de tweede volgt morgen.

Wijn: Pouilly-Fumé 2024

Producent: J. de Villebois

Herkomst: Loire, Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

Alcohol: 13%

Adviesprijs: €19,99

Te koop bij: Gall & Gall

Eerste indruk

De 2024 jaargang van J. de Villebois' Pouilly-Fumé presenteert zich meteen als een toonbeeld van Loire-precisie. Bleekgeel met een groenige glans, helder als een frisse lentemorgen boven de Loire. In het glas zindert de spanning al vóór de eerste slok.

Neus

De neus is expressief maar strak: vuursteen en natte kiezel – de befaamde *goût de pierre à fusil* – worden elegant gedragen door een nerveuze citrusstructuur. Denk aan limoenblad, onrijpe kruisbessen en net gesneden Granny Smith. Een zweem van witte bloemen en een hint van versgesneden dragon maken het geheel aromatisch af zonder aan sérieux in te boeten.

Mondgevoel

Strakdroog, messcherp, bijna chirurgisch in zijn precisie. De zuren zijn levendig maar volledig geïntegreerd, als een strak gespannen snaar waarlangs sappige tonen van citroenzeste, groene appel en een fractie passievrucht dansen. De mineraliteit is niet slechts aanwezig, maar structureel: een backbone van vuursteen die tot diep in de afdronk blijft resoneren.

Afdronk

Lang, lineair en kalkachtig, met een licht zilte toets die het water doet lopen en naar meer doet verlangen. Geen spoor van eik of overrijp fruit – dit is Sauvignon in zijn puurste, meest nerveuze gedaante.

Conclusie

De Villebois bewijst met deze 2024 dat Pouilly-Fumé nog steeds een maatstaf kan zijn voor finesse en terroir-expressie. Geen lompe aromabom, geen tropische overdaad, maar een glas dat zowel intellectueel als zintuiglijk boeit. Deze wijn wil niet iedereen pleasen – en dat maakt de wijn des te interessanter.

Eindoordeel:

- ◆ **Score:** 9/10
- ◆ **Typisch:** Ja, en hoe.
- ◆ **Bewaarpotentieel:** 3 tot 5 jaar, maar nu al messcherp lekker.
- ◆ **Aan tafel met:** Oesters, geitenkaas uit Chavignol of simpelweg een wit linnen tafellaken en stilte.

<https://www.gourmandgazette.nl/2025/08/04/proefverslag-pouilly-fume-2024-j-de-villebois/>