

Wijn en dranken

Proefverslag: Sancerre 2024 – J. de Villebois



Cornelis Heystek 🕒 5 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 tweede fles als besluit.

Wijn: Sancerre 2024

Producent: J. de Villebois

Herkomst: Sancerre AOC, Loire, Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

Alcohol: 13%

Adviesprijs: €21,99

Te koop bij: [Gall & Gall](#)

Eerste indruk

In tegenstelling tot zijn wat vuriger broertje uit Pouilly-Fumé, toont de Sancerre 2024 zich direct diplomatieker, eleganter en verfijnder – een Sauvignon met maatpak en zelfbeheersing. Bleek strogeel met een lichte glans: strak in de plooi.

Neus

De neus is delicaat en gelaagd. Denk aan witte perzik, subtiele citrusbloesem en een snufje verse munt. Het bekende grassige randje is aanwezig, maar zacht gehouden – geen gemaaide weide, maar een pas geopende doos groene thee. Op de achtergrond lichte tonen van kalk en krijt, typisch voor de Sancerre-kalkbodems (*caillottes* en *terres blanches*).

Mondgevoel

In de mond is deze wijn alles wat je van een goede Sancerre verlangt: strak, precies en met een zekere ingetogen sensualiteit. De zuren zijn fris maar niet schreeuwerig. Smaken van witte nectarine, limoen, een vleugje venkel en opnieuw dat krijtige, mondvullende gevoel dat de wijn spanning en structuur geeft. Geen spoortje hout, en dat is hier een zegen.

Afdronk

Verfijnd en redelijk lang, met een minerale nasmaak die eerder flonkert dan dreunt. Het is een wijn die je liever laat fluisteren dan roepen – maar hij blijft hangen, subtiel en overtuigend.

Conclusie

De Sancerre 2024 van J. de Villebois is een stijlvolle, ingetogen Sauvignon die het terroir laat spreken zonder in de val te trappen van expressieve overdaad. Hij danst op het koord tussen frisheid en elegantie, en bewijst dat verfijning in wijn soms meer zegt dan volume.

Eindoordeel:

- ◆ **Score:** 8,8/10
- ◆ **Typisch:** Zeker, maar met klasse.
- ◆ **Bewaarpotentieel:** 2 tot 4 jaar, maar nu al perfect op dronk.
- ◆ **Aan tafel met:** Geitenkaas (Crottin, uiteraard), ceviche van zeebaars, of een salade van groene asperges en citrusravensvlei.

<https://www.gourmandgazette.nl/2025/08/05/proefverslag-sancerre-2024-j-de-villebois/>