

PROEFNOTITIES, TOT 25 EURO, WIT EN DROOG

SANCERRE 2024 VAN J. DE VILLEBOIS, RONDEUR EN ELEGANTIE

🕒 5 JUNI 2025 👤 ED



<https://www.wijngekken.nl/proefnotities/sancerre-2024-van-j-de-villebois-rondeur-en-elegantie/>

Op de proeftafel staat een Sancerre van de jonge oogst 2024. De producent J. de Villebois heeft een fijne wijn in de fles gezet.

Aan de producent **J. de Villebois** zit een Nederlands tintje. Joost de Villebois is namelijk een Nederlander. De voorouders van Joost komen echter uit Frankrijk. In 2004 kocht hij een wijndomein in de Loire.

De druiven voor deze **Sancerre** komen van wijngaarden gelegen op heuvelachtige hellingen waarvan de bodems bestaan uit Cailottes (kalksteen en kiezels), Terres Blanches (klei en kalksteen) en Silex (vuursteen). Fermentatie van de oogst 2024 heeft plaatsgevonden in roestvrijstalen tanks, betonnen kuipen en houten vaten. De wijn rijpt vervolgens minimaal 6 maanden op de fijne droesem.

Deze wijn is verkrijgbaar bij slijterijketen Gall & Gall. De prijs ligt rond de 22 euro.

Sancerre 2024 J. de Villebois

Helder strogeel in het glas met een licht groene reflectie.

De neus is vrij open, complex en fris. Geuren van vuursteen en natte kalk. Fruitaroma's van perzik, limoen en gele appels. Wat buxus en groene paprika.

Rond en iets filmend op de tong. Vol, sappig en fluwelig. Een mond-vullende smaak. Peer, mirabellen en tropisch fruit. Honing en een wit pepertje. Mineralen en fijne zuren. Een restzoetje maakt het af.

Deze Sancerre is een volle en rijke wijn met veel rondeur. Daarnaast heeft de wijn een toegankelijke smaak en een delicate kruidigheid. Goed in balans met een fijne spanning.

Score voor de Sancerre 2024 van J. de Villebois: 16,2 punten.

