



A Vos Assiettes

Régalez-vous !



J. de Villebois

**CHÊNE MARCHAND, SANCERRE BLANC 2022
TERROIR GRIOTTES**



« Grand cru » issu d'une parcelle emblématique de l'appellation Sancerre, « Le Chêne Marchand » fait l'objet de la plus grande attention à la vigne et en cave.

LA PARCELLE

En sélectionnant cette parcelle, le domaine J. de Villebois s'est approprié l'un des plus beaux terroir de l'appellation Sancerre. Depuis des générations, les vins qui y sont créés bénéficient d'une reconnaissance unique au sein l'appellation. Devenue emblématique, la parcelle 'Le Chêne Marchand' est considérée comme l'un des « grands crus » de Sancerre. **Cette cuvée est produite en faible quantité : seules 2 310 bouteilles sont disponibles.**



VENDANGE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Avant d'être vendangée, la parcelle a fait l'objet d'une surveillance constante des œnologues, avec une dégustation quotidienne des baies. Sur cette parcelle, il a rapidement été observé une très forte concentration d'arômes dans la peau des raisins, laissant présager une très belle concentration ! **Le premier coup de sécateur a été donné le 8 septembre à 8h30.** Arrivés au Chai, les raisins ont été délicatement pressés. Une stabulation liquide à froid de 3 jours à 10-11°C a été réalisée, suivie d'un soutirage « grossier » à plus haute turbidité avant la fermentation.

La fermentation longue s'est déroulée sans interruption pendant 24 jours. 23% des jus ont quant à eux fermenté en fût de chêne de 450L pendant 25 jours. Des ouillages et des bâtonnages réguliers ont été réalisés pendant les 10 mois d'élevage : 3 fois par semaine pendant un mois, puis 2 fois par semaine pendant deux mois puis 1 fois par semaine jusqu'à l'assemblage des vins en cuve, avec ceux en fût de chêne, quelques jours avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'un jaune doré éclatant. **Son nez** est riche et puissant, mêlant des arômes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs toastés. **En bouche**, on retrouve des notes pâtisseries, de crème vanillée et de cannelle.

CHÊNE MARCHAND, SANCERRE BLANC 2022

TERROIR GRIOTTES

Prix public conseillé : 41,80€ la bouteille de 75 cl

Disponible chez les cavistes



À propos des Vignobles Villebois

Les Vignobles Villebois sont nés de la passion de Joost de Villebois pour les vins de Loire. L'art de vivre qui est associé aux vins de cette région véhiculent de la douceur, de la distinction et surtout des histoires légendaires. Un monde à part entière, au bord du fleuve... Les Vignobles Villebois sont une structure innovante, au sein de laquelle plusieurs appellations issues de Touraine et du

Centre Loire sont représentées. Son objectif est de faire en sorte que ces vins d'exception aillent à la rencontre de nouveaux horizons et de nouveaux palais. Pour chacun des domaines appartenant aux Vignobles Villebois, un seul geste prime, celui de l'artisan-vigneron qui travaille ses rangs, année après année. **C'est toujours lui le véritable artiste à l'œuvre, celui qui permet à la vigne, des vendanges jusqu'à la mise-en- bouteille, de se transformer en vin.**

Depuis juin 2021, les Vignobles Villebois ont rejoint le label « Vignerons Engagés », premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Complet et équilibré, le label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin.



J. de Villebois

Le spécialiste du Sauvignon Blanc de Loire

www.jdevillebois.fr

© Les Vignobles Villebois | Crédits Photos : © Domaine J. de Villebois | Tous droits de reproduction réservés

<https://www.avosassiettes.fr/chene-marchand-sancerre-blanc-2022-du-domaine-j-de-villebois/>