

L'Évasion des Sens

17 août 2023



**Salade de saumon légèrement fumé aux
herbes Mowi et pommes de terre nouvelles**



*Quel vin pour accompagner ce plat ? Un Touraine Chenonceaux 22
de J. de Villebois*

Pourquoi ai-je sélectionné ce vin blanc là ? Car c'est là le 1^{er} Touraine Chenonceaux du domaine J. de Villebois, un vigneron établi dans la région depuis 2004 (alors que le berceau familial remonte à 1630 !) et spécialiste du Sauvignon Blanc de Val de Loire.

L'appellation Touraine-Chenonceaux s'inscrit dans la lignée de ces vins blancs de Loire ; même si la première vendange 'certifiée' date seulement de 2011. Les vignobles des deux rives du Cher sont couvertes par cette appellation.

c'est sur un sol riche en argile et silex que les parcelles ont été plantées en mono-cépage expressif 100 % Sauvignon Blanc. Autant dire que ce vin tout en finesse sera appréciée des femmes qui globalement plébiscitent le Sauvignon. La robe jaune pâle révèle des notes d'agrumes et de bourgeons de cassis, lesquelles sont propres à la région.

Il y a beaucoup d'arômes, un peu de tension dans cette cuvée qui peut être bue jeune à 8-10 °.

11, 90 € ; chez certains cavistes, Aux Trésors de Bacchus, www.jdevillebois.fr