



Paris Frivole

🕒 25 avril 2024 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Célébration des 20 ans du Domaine J. de Villebois avec le beau Sancerre « Le Chêne Marchand »

Cette année, le Domaine [J. de Villebois](#) célèbre ses 20 ans de passion viticole avec en avant-première 5 nouvelles cuvées parcellaires en Sancerre et Pouilly-Fumé...

« Le Chêne Marchand » est l'une de ces cuvées spéciales présentée à l'occasion de cet anniversaire.

Ce Grand cru est issu d'une prestigieuse parcelle de l'appellation Sancerre et a fait l'objet du plus grand soin. Il s'agit d'une édition très limitée puisque seulement 2 310 bouteilles sont disponibles à la vente !



Quelques mots sur son élaboration : 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.

Et passons au plus important avec la dégustation !

Ne tergiversons pas, « Le Chêne Marchand » J. de Villebois est une pépite qui saura se faire apprécier des néophytes comme des passionnés. Le point d'orgue ? Sa justesse.

Sa robe dorée laisse présager toute son élégance. Son nez quant à lui fleure bon les fruits secs, la noisette grillée, le miel et la pêche.

En bouche, on apprécie son onctuosité et sa gourmandise avec un fruit charnu avec des notes beurrées délicatement relevées.

On l'aime de l'apéritif au dessert avec des asperges blanches, un poisson ou une volaille, du fromage de chèvre frais ou encore une tarte au citron meringuée.



Prix public conseillé : 41,80€

A propos des propriétaires et dirigeants du domaine : issue d'une vieille famille Française désormais implantée aux Pays-Bas depuis le 19e siècle, (où le V est devenu un W) Joost et Miguela de Willebois sont passionnés par la culture Française, la période médiévale et le Val de Loire. Avec leurs 4 fils, ils résident en Touraine depuis 1996 où ils sont tombés amoureux des Sauvignon Blanc de Loire. Après des expériences professionnelles aux quatre coins du monde, ils se consacrent désormais pleinement au rayonnement de J. de Willebois depuis leur demeure familiale Tourangelle.

Domaine J. de Willebois,

43 rue de la Quézardière, 41110 Seigy

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Partenariat : produit offert

<https://paris-frivole.com/celebration-des-20-ans-du-domaine-j-de-willebois-avec-le-beau-sancerre-le-chene-marchand/>