



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

septembre 10, 2024 // VINS

Collection 1180, le Crémant de Loire signé J. de Villebois



Depuis 1975, l'appellation Crémant de Loire met en valeur le style ligérien. Collection 1180, le Crémant de Loire J. de Villebois est un élégant vin effervescent aux bulles raffinées et à la grande fraîcheur.

Parmi les vins effervescents, le Crémant de Loire est une belle alternative au Champagne, tout en mettant en valeur toute la typicité des terroirs argilo-calcaires. Celui élaboré par J. de Villebois en est un parfait exemple. Ce Collection 1180 est un assemblage subtil de Chenin blanc, de Cabernet Franc et de Chardonnay.

Le nom « Collection 1180 » rend hommage aux origines ancestrales de la famille de Joost de Willebois. En effet, cette famille prestigieuse, connue aujourd'hui sous le nom de Villebois, trouve ses premières traces historiques en l'année 1180. Ce lien historique profond se reflète dans l'excellence et la tradition de la production viticole, perpétuant ainsi un héritage de plus de huit siècles. Chaque bouteille de Collection 1180 incarne cette riche histoire, alliant savoir-faire ancestral et qualité exceptionnelle, témoignant du respect des traditions familiales et du terroir.

Les vignes sélectionnées pour le Crémant sont cultivées sur des sols argileux et silicieux situés sur une épaisse couche de tuffeau. Ce terroir est parfait pour la culture de la vigne car il retient et redistribue idéalement l'eau accumulée au cours des saisons. Les raisins sont vendangés à la main en cagettes de 10kg. Un pressurage doux et une fermentation à température contrôlée (18°C) permettent une excellente conservation des arômes. La seconde fermentation est effectuée en bouteille selon la Méthode Traditionnelle. Afin de préserver tous les arômes du vin, le vieillissement est réalisé sur lattes dans des caves de tuffeau, à plusieurs mètres sous terre pendant au moins 12 mois.



La robe présente une teinte jaune parée de reflets dorés, animée de fines bulles. Le nez est intense, dévoilant des arômes de crème de marron et d'agrumes. En bouche, l'élégance est au rendez-vous, portée par une effervescence délicate. La finale est onctueuse, avec des notes subtilement vanillées.

Parfait, servi autour de 9°C lors d'un dîner entre amis, il aiguise l'appétit dès l'apéritif autour de fingers de pomme de terre aux langoustines, de makis saumon et avocat ou de bouchées de Saint-Jacques au citron vert. A table, il accompagne une nage crémeuse de poisson et crustacés, un suprême de volaille sauce aux champignons, une dorade grillée au fenouil et aux agrumes, un bar au pamplemousse et des desserts aux fruits rouges comme un riz au lait minute aux framboises et vanille.

Collection 1180, le Crémant de Loire de J. de Villebois est disponible chez les cavistes et en ligne, au prix de 9,80 € la
bouteille.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/collection-1180/>