

Crémant J. de Villebois : La quintessence des terroirs ligériens

by Fabrice Gil, journaliste — 4 octobre 2024 Reading Time: 6 mins read

Il est des vins qui évoquent instantanément un terroir, une histoire. Le Crémant de Loire J. de Villebois fait partie de ceux-là. Élaboré avec minutie, il illustre la rencontre entre un héritage historique et l'ambition moderne de créer des vins d'exception.



Depuis 1975, l'appellation Crémant de Loire est synonyme de raffinement, mais ce vin n'est pas seulement le reflet d'une tradition. C'est aussi le fruit d'une vision, celle de Joost de Villebois, un homme tombé amoureux de la France et de ses terroirs. Plus qu'un simple producteur, Joost de Villebois est un rêveur devenu vigneron, qui a su, avec patience et persévérance, faire naître des cuvées qui capturent l'essence des sols ligériens.

Ce qui fait la force du Crémant de Loire J. de Villebois, c'est d'abord son terroir. Niché au cœur de la vallée de la Loire, le vignoble repose sur des sols d'argile et de silice, riches en tuffeau. Cette pierre calcaire, si typique de la région, n'est pas seulement esthétique – elle joue un rôle clé dans la culture de la vigne. Son incroyable capacité à retenir et à redistribuer l'eau offre des conditions parfaites pour la maturation des raisins. C'est cette alchimie entre le sol, la pierre et la vigne qui donne au Crémant J. de Villebois sa personnalité unique.

Ce vin exprime, dans chaque bulle fine, la fraîcheur et l'élégance caractéristiques du style ligérien. Vendangés à la main, les raisins sont traités avec un soin méticuleux, de la récolte jusqu'à la fermentation, qui s'effectue selon la Méthode Traditionnelle. Ici, pas de compromis : la qualité est au cœur de chaque étape.

Un vin, une aventure humaine

Derrière ce crémant, il y a l'histoire d'un homme qui a osé rêver. Joost de Villebois, un entrepreneur passionné, a quitté la Bourse d'Amsterdam pour se consacrer à sa véritable passion : le vin. En 2004, il acquiert son premier domaine en Touraine. Dix ans plus tard, il élargit son empreinte avec un vignoble à Sancerre, renforçant ainsi son engagement pour une viticulture d'excellence.

Mais Joost de Villebois ne se contente pas de produire du vin. Il s'entoure des meilleurs talents, des passionnés comme lui, pour porter son projet encore plus loin. Ensemble, ils œuvrent pour créer des vins à la fois accessibles et sophistiqués, mettant en valeur le cépage Sauvignon Blanc, mais aussi le savoir local.

Si la qualité est au rendez-vous, l'engagement environnemental l'est aussi. En 2021, le domaine a rejoint le label « Vignerons Engagés », première certification RSE dédiée au vin en France. Cette démarche marque une étape importante dans l'évolution du domaine, qui souhaite non seulement proposer des vins d'exception, mais aussi respecter la terre qui les fait naître. Le label garantit une viticulture responsable, de la vigne à la bouteille, en passant par chaque détail de la production. Cet engagement reflète une prise de conscience grandissante dans l'industrie du vin. Produire un grand cru, c'est aussi protéger son terroir pour les générations futures.



La cuvée J. de Villebois Brut « Collection 1180 » est une invitation au voyage. Sa robe jaune aux reflets dorés capte immédiatement l'attention, tandis que ses fines bulles dansent dans le verre. Au nez, des arômes subtils de crème de marron et d'agrumes viennent titiller les sens, promettant une dégustation tout en finesse. En bouche, l'effervescence est délicate, apportant une sensation d'élégance et de légèreté. La finale est onctueuse, légèrement vanillée, laissant une empreinte persistante de raffinement.

Si vous recherchez un vin qui allie élégance et simplicité, ce crémant est sans doute un incontournable. Il capture, dans chaque bulle, la beauté et la complexité de la Loire, pour offrir un moment de plaisir pur, à partager « sans modération ».

Crémant de Loire J. de Villebois Brut. *Servir frais à 10° C. Prix : 9,80 € au **domaine***

Il est strictement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.