

Tel un "Grand Cru" Bourguignon, la cuvée parcellaire de J. de Villebois représente la quintessence de notre gamme. C'est l'adéquation idéale entre un terroir d'exception et le cépage Sauvignon Blanc. Devant ces grands crus de Sancerre, le cépage s'efface, se met au service du terroir pour mieux le traduire. Il révèle des subtilités insoupçonnées, devient un vin de garde qui se bonifie au vieillissement. Sachez attendre plusieurs années avant de l'apprécier et laissez-vous transporter dans un autre univers où l'élégance rime avec la puissance. On retrouve l'esprit Villebois caché au fond de ces crus. Réveillez-le pour mieux le laisser vous séduire !



Sancerre blanc

LES MONTS DAMNÉS

La Côte des Monts Damnés est un coteau sud et sud-ouest très escarpé situé au dessus du village de Chavignol. Son sol est composé de **Marnes Kimméridgiennes** (un sol composé de coquillages fossilisés et d'argile). Ce terroir donne **de la rondeur, de la profondeur et une grande longévité aux vin**. C'est sans aucun doute **l'un des meilleurs cru de toute l'appellation Sancerre**. Déjà au 11ème siècle, les nobles se disputaient déjà pour posséder une petite parcelle de ce versant aux caractéristiques uniques.

VIGNOBLE

Les Marnes Kimméridgiennes des Monts Damnés transmettent leur potentiel incroyable aux vignes qui y sont cultivées. Afin de préserver le caractère exceptionnel ce terroir, nous pratiquons une conduite raisonnée des sols tout au long de l'année. Cette cuvée 'parcellaire' de plus de 35 ans est l'un des bijoux de notre vignoble.

ACCORDS METS-VINS

Les Monts Damnés sont l'excellence du Sauvignon de gastronomie.

La cuvée se révèle merveilleusement avec **des poissons de Loire en sauce** (Sandre, brochet...), un carpaccio de **coquilles Saint Jacques** ou un **filet de Saint Pierre aux girolles**.



MILLÉSIME 2021

VINIFICATION

Après avoir été préalablement dégustées, les baies sont cueillies à maturité parfaite. Elles sont ensuite pressées délicatement afin d'en extraire les jus de goutte. Le mout est ensuite vinifié traditionnellement en cuves. Nous réalisons une stabulation à froid de 8 jours avant la fermentation à température contrôlée comprise entre 16 et 18°C.

ÉLEVAGE

Pour le millésime 2021 nous avons effectué un élevage sur lies fines pendant 8 mois avec batonnage régulier pour conserver toute la fraîcheur aromatique et apporter de la rondeur.

100% Sauvignon Blanc
Temp. de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 4-12ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pale avec des reflets argentés et une jolie brillance. Les notes de fruits blancs sont très présents (mirabelle, pêche, poire) et apportent beaucoup de douceur. L'attaque est fraîche et charnue avec une belle rondeur et une finale sur la minéralité.

EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers.