

L'harmonie bienheureuse entre le Sauvignon Blanc et certains terroirs produit des cuvées au style inimitable ! Les vins de la gamme "Terroirs" J. de Villebois font partie de cette catégorie. Le style, la fougue du terroir qui les a vu naître les propulse dans une autre dimension. Vins généreux et intenses par excellence, ce sont les élèves les plus turbulents de la gamme. Cependant, leur côté 'diamant brut' nous séduit, nous enchante. Ils nous procurent des émotions fortes et nous leur pardonnons volontiers leurs excès ! (qui se polissent avec le temps si l'on sait attendre!).



Sancerre blanc

TERRES BLANCHES

Les Terres Blanches, un nom mystérieux pour un **terroir** qui l'est tout autant ! Le secret de ce terroir réside dans les couches de petites **huîtres fossilisées** entremêlées aux **couches d'argiles**. Ces sédiments lacustres datent du **Kimméridgien (140-145M)** lorsque le climat de Sancerre était tropical ! Les racines de la vigne se plaisent, elles s'insèrent lentement entre les couches compactes d'huîtres et les argiles lourdes. En surface, le sol se pare de pierres blanches et plates pour devenir les "**Terres Blanches**". Un terroir **tardif** et **généreux** dans sa jeunesse. Sachez l'attendre pour qu'il vous révèle toutes ses qualités !

VIGNOBLE

Un vignoble d'altitude! Les plus hautes élévations de l'appellation, des déclivités importantes, des vallées encaissées, une jonction avec le plateau du Pays Fort qui surplombe la Loire font des Terres Blanches un climat unique. Terroir tardif planté de vieilles vignes, nous travaillons nos vignes avec le plus grand respect afin de produire des raisins sains et naturels.

ACCORDS METS-VINS



Ce vin sera excellent avec des **Noix de Saint-Jacques** sautées au beurre et à la sauce soja, du **poisson** au citron, un émincé de **poulet**, du **fromage de chèvre**.

VINIFICATION

Les 'Terres Blanches' est le terroir le plus tardif de l'appellation Sancerre. Les baies évoluent lentement et se chargent en arômes jusqu'aux premiers jours de l'automne. Quelques semaines avant les vendanges, nos œnologues dégustent régulièrement les baies afin de les récolter à maturité parfaite. Au Chai, les baies sont délicatement pressées afin de conserver leur complexité aromatique. Stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée comprise entre 16 et 18°C.

MILLÉSIME 2021

ÉLEVAGE

Les Terres Blanches sont élevées sur lies fines pendant 8 mois avec batonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du cépage et apporter de la rondeur à la cuvée.

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec des reflets argentés. Le nez révèle des notes de citron confit et d'acacia qui procurent une belle complexité. La bouche est très salivante avec une belle fraîcheur en finale.

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.