



Paris Frivole

🏠 Home › Vins › Domaine J. de Villebois présente ses cuvées IGP Val de...

🕒 30 mars 2023 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Domaine J. de Villebois présente ses cuvées IGP Val de Loire et Touraine Sauvignon blanc

Les vignerons le savent, tout l'enjeu de leur métier de coeur consiste à lier l'impression sensorielle du vin dégusté avec les terres qui l'ont vu naître. Le vin doit refléter son origine tout en affirmant son style. Le travail est d'une subtilité vertigineuse : préserver une âme sans pour autant sombrer dans les pièges du consensuel.

On murmure que le millésime 2022 est fantastique. En effet, les vignes et leur raisin ont pu bénéficier des meilleures conditions climatiques pour s'épanouir avec opulence. Les vendanges se sont en effet déroulées sous le soleil avec des pluies rarissimes. Les récoltes se sont faites la nuit et le matin et le résultat est bien là : le fruit est mûr à point.

Les vinificateurs J. de Villebois se sont attelés à réaliser les fermentations avec soin. Au chai, l'équipe cave est parvenu à sublimer le nectar.



J. de Villebois, le spécialiste du Sauvignon Blanc de Loire présente ses deux cuvées IGP Val de Loire et Touraine Sauvignon blanc. Le domaine cultive le primat de ses terroirs, leur diversité et leur richesse.



L'IGP Val de Loire Sauvignon blanc 2022 incarne à lui seul une fraîcheur toute printanière.

Cette cuvée est issue de cépages Sauvignon blanc qui ont pris racine sur des sols d'argiles et de sables. Cela lui confère une belle minéralité.

Sa robe dorée et claire est plutôt de bonne augure pour la dégustation. Son nez exhale les agrumes et les bourgeons de cassis.

En bouche, place à une belle puissance aromatique, élégante et bien fruitée.

Ce vin plaisir est un must pour ouvrir l'appétit ou pour accompagner poissons, viandes, blanches, fromages de chèvre, salades composées et desserts crémeux.

Son prix ? 9,65 euros TTC.



*La cuvée **Touraine AOP Sauvignon blanc 2022** exprime à travers sa dégustation un bel équilibre et beaucoup de gourmandise.*

De sa robe jeune paille se dégage un nez au doux parfum de pêche bien mûre et d'agrumes.

La bouche quant à elle, fait preuve d'une certaine vivacité avec ses notes fraîches et acidulées. Il y a des notes minérales subtiles, un pamplemousse sans trop d'amertumes et quelques fleurs d'acacia qui lui apportent de la complexité.

Cette cuvée est très raffinée, on peut la trouver au prix très doux de 10,20 euros TTC.

***L'avis de Paris Frivole :** ces deux cuvées arrivent à point nommé pour célébrer Pâques ! A table avec le traditionnel agneau Pascal, ils subliment les mets de saison. Ces 2 références sont des valeurs sûres, elles illustrent à merveille le profil aromatique de leur terroir. Un excellent rapport qualité prix en somme.*

***A propos des propriétaires et dirigeants du domaine :** issue d'une vieille famille Française désormais implantée aux Pays-Bas depuis le 19^e 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 Villebois depuis leur demeure familiale Tourangelle.*

Domaine J. de Villebois,

43 rue de la Quézardière, 41110 Seigy