

LUXSURE



LE PINOT NOIR ROSÉ 2025 DE J. DE VILLEBOIS,
UNE LOIRE QUI...

by Pascal Iakovou

Vins et Spiritueux

Le Pinot Noir Rosé 2025 de J. de Villebois, une Loire qui refuse l'exubérance

by Pascal Iakovou | 29 juillet 2026 | 0 comments

Le rosé ligérien traverse une période paradoxale. Plus demandé que jamais sur les terrasses estivales, il se retrouve souvent enfermé dans une esthétique de facilité : pâleur standardisée, aromatique immédiate, fraîcheur sans profondeur. Chez J. de Villebois, le Pinot Noir Rosé 2025 tente une autre voie. Non celle du rosé de piscine, mais celle d'un vin construit autour du cépage et du sol, avec cette retenue légèrement septentrionale que la Loire sait encore préserver.

Le domaine travaille ici un pinot noir issu de sols d'argiles sablonneuses mêlées de silex. Ce détail compte davantage que les habituels discours sur "l'instant rosé". Le silex apporte une tension sèche, presque fumée, qui évite au fruit de basculer dans la confiserie. L'enherbement des rangs et le travail mécanique sous le cep traduisent aussi une viticulture de maîtrise plutôt qu'une recherche de rendement maximal. Alberto Tonetto, œnologue de la Maison, résume cette approche avec une formule simple : « On se met au service du Pinot Noir. »

Dans le verre, la robe corail reste lumineuse sans chercher l'effet cosmétique. Le nez avance sur la pêche jaune et la cerise fraîche, avec une note plus inattendue de barbe à papa, vite rattrapée par une sensation plus sèche en bouche. Le millésime 2025 revendique d'ailleurs un style différent des rosés ligériens les plus immédiats, avec des nuances de fruits secs et d'épices apparues pendant la vinification et l'élevage.

Cette orientation dit quelque chose de l'évolution actuelle du rosé français. Longtemps réduit à un vin saisonnier consommé très jeune, il devient progressivement un terrain d'expression technique pour des domaines qui cherchent moins la séduction rapide que la texture et l'allonge. Chez J. de Villebois, cette recherche reste mesurée. La bouche conserve une trame juteuse, une matière souple, mais la fraîcheur ligérienne maintient le vin en tension. Le pinot noir agit ici davantage comme un cépage de structure que comme un simple support aromatique.

Les accords proposés — carpaccio de Saint-Jacques, gambas à la plancha, burrata aux tomates anciennes ou chèvre frais — dessinent un usage précis : une cuisine d'été construite autour de l'iode, du végétal et des textures crémeuses. Le vin accepte également les plats plus salins grâce à cette combinaison de fruit mûr et de fraîcheur droite.

L'histoire du domaine éclaire aussi cette cuvée. Joost de Willebois, ancien président de la Bourse d'Amsterdam, rachète un premier vignoble en Touraine en 2004 avant de structurer progressivement un ensemble ligérien allant de la Touraine à Sancerre. En 2015, la reprise d'un domaine historique à Verdigny permet de rapprocher les vinifications des terroirs d'origine et d'affiner le travail parcellaire.

Ce parcours entrepreneurial pourrait facilement tomber dans le récit de reconversion spectaculaire. Le domaine préfère mettre en avant une logique de précision et de continuité, notamment à travers son engagement dans le label “Vignerons Engagés” depuis 2021. Là encore, le sujet n’est pas l’affichage environnemental mais l’organisation globale du travail viticole, du sol jusqu’à la distribution.

Le Pinot Noir Rosé 2025 est vendu 9,50 euros. Un prix presque secondaire au regard de ce qu’il raconte : la tentative, encore rare dans cette catégorie, de produire un rosé de Loire qui préfère la nuance à l’effet immédiat.

