



A Vos Assiettes

Régalez-vous !

Millésime 2024 : cuvées IGP Val de Loire et Touraine du domaine J. de Villebois

7 mai 2025

0 58 7 minutes de lecture



J. de Villebois

TOURAINES SAUVIGNON BLANC – AOP

**SAUVIGNON BLANC – IGP VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROSÉ – IGP VAL DE LOIRE,
UN TRIO AROMATIQUE IDÉAL POUR LES APÉRITIFS ET REPAS ESTIVAUX !**

Le millésime 2024 en Touraine s'est distingué par des conditions climatiques exigeantes, avec une pluviométrie soutenue et un ensoleillement limité. Ces éléments ont imposé une vigilance accrue à l'équipe J. de Villebois, tant dans la gestion du vignoble que dans l'élaboration des vins.

Entre maîtrise sanitaire des vignes et ajustements œnologiques précis, chaque étape a nécessité une adaptation rigoureuse pour préserver l'expression et l'équilibre du millésime.



2024 se caractérise par des vins plus fruités et plus vifs pour les blancs. Malgré les contraintes climatiques, le travail minutieux à la vigne et au chai laisse entrevoir un millésime prometteur, offrant une belle expression aromatique.

RÉTROSPECTIVE SUR LES VENDANGES 2024

UNE VITICULTURE DE PRÉCISION

Dès le mardi 17 septembre, les vendanges des Sauvignon Blanc de St-Romain ont débuté, ces parcelles étant **toujours plus précoces**. La maturité aromatique était atteinte, avec des richesses en sucres modérées. Entre le 21 septembre et le 4 octobre, 78 mm de pluie sont tombés, rendant les conditions plus complexes. Heureusement, l'état sanitaire des vignes est resté satisfaisant et les maturités aromatiques engageantes. Ces critères ont guidé la sélection des parcelles à vendanger en priorité. À partir du 24 septembre, les choix se sont resserrés pour préserver la maturité et le potentiel des raisins. Le rythme des vendanges s'est intensifié afin de rentrer l'ensemble de la récolte dans les meilleures conditions. La dernière parcelle a été récoltée le 4 octobre.



UNE VINIFICATION SOIGNÉE

À la cave, un travail d'orfèvre a débuté dès le pressurage, avec la séparation des jus de goutte, des jus de presse et des fins de presse, permettant un traitement spécifique et méthodique. Les jus de presse se sont révélés particulièrement expressifs. L'excellent état sanitaire des raisins et les basses températures de récolte, avec un minimum enregistré à 4,4°C, ont permis de réaliser des stabulations à froid et des débourbages moins serrés, favorisant ainsi la fermentation de jus plus riches en matières. Les fermentations se sont ensuite déroulées dans des conditions idéales.



« Le millésime 2024 du Sauvignon Blanc en Touraine a été un vrai défi pour nous, mais on reste optimiste. Malgré un printemps et un été pluvieux, avec des épisodes de mildiou et de coulure, toute l'équipe Villebois a su s'adapter aux conditions difficiles. Les rendements sont plus faibles, mais la qualité du raisin est au rendez-vous. C'est un travail acharné pour préserver le meilleur de la vigne, et on est confiant que le résultat offrira un vin plein de caractère, malgré les obstacles. » **Alberto Tonetto, œnologue.**

TOURAINES SAUVIGNON BLANC 2024 J. DE VILLEBOIS,

UNE EXPRESSION AROMATIQUE INTENSE

Touraine Sauvignon Blanc 2024 domaine J. de Villebois

Le Touraine Sauvignon Blanc 2024 dévoile une belle expression aromatique, alliant intensité et finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe arbore une teinte pâle aux reflets verts. **Le nez** s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, accompagnés de nuances de buis et de fruits exotiques. **En bouche**, la fraîcheur et la vivacité dominent, mêlant agrumes et fruits exotiques, sublimés par une minéralité saline et une légère amertume rappelant le zeste et l'albédo des agrumes. **La finale**, longue et iodée, laisse une agréable sensation de fraîcheur. L'intensité et l'élégance du millésime en font un vin idéal à déguster jeune, mais avec un potentiel d'évolution intéressant.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagnera parfaitement des fruits de mer, des poissons blancs comme la dorade, le bar ou la truite, préparés simplement avec des herbes fraîches et un filet de citron. Le fromage de chèvre, qu'il soit frais ou légèrement affiné, s'accorde à merveille avec les arômes vifs du vin.

MILLÉSIME 2024

« Bien que l'année ait apporté des arômes légèrement plus discrets et moins exotiques que d'habitude, notre Touraine 2024 reflète parfaitement ce que nous recherchons en termes d'expression aromatique. La finale se distingue par une fraîcheur prononcée, offrant une bouche à la fois vivifiante et rafraîchissante. C'est l'un des vins signature du domaine, qui incarne à la fois notre savoir-faire et le caractère unique de notre terroir tourangeau. »

Alberto Tonetto, œnologue.

TOURAINES SAUVIGNON BLANC 2024 J. DE VILLEBOIS

Prix de vente : 10,50€ TTC la bouteille de 75 cl

Disponible chez les cavistes,

dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (St Aignan et Sancerre)

et sur le site e-shop www.tresorsdebacchus.com

IGP SAUVIGNON BLANC 2024 J. DE VILLEBOIS,

UN MILLÉSIME FRUITÉ ET ÉLÉGANT

IGP Sauvignon Blanc 2024 domaine J. de Villebois

L'IGP Val de Loire 2024 se démarque par une approche plus accessible et fruitée, tout en conservant une grande fraîcheur. À la différence du Touraine Sauvignon Blanc 2024, qui offre une structure plus minérale et une finale rafraîchissante.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un jaune tilleul éclatant. **Au nez**, le vin dévoile des arômes floraux délicats, mêlés d'agrumes frais et d'épices légères, avec une touche subtilement pétrolée. **En bouche**, la fraîcheur des agrumes et des fruits frais domine, tandis qu'un zeste de pamplemousse apporte une amertume agréable et bienvenue. **La finale**, saline et élégante, se termine sur une note délicatement épicée, offrant une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS-VIN

Un classique incontournable, le Sauvignon Blanc se marie idéalement avec des huîtres, des coquillages ou des crevettes, où sa vivacité et ses notes d'agrumes viennent sublimer les saveurs marines. Une tarte aux légumes de saison, comme une tarte fine aux courgettes ou aux tomates, ou encore des légumes rôtis au four, mettent en valeur les arômes floraux et fruités du vin.

MILLÉSIME 2024

« Notre IGP provient des parcelles situées dans 11 communes du Loir-et-Cher, entre Saint-Aignan et Chémery. Comme partout, le millésime a été particulièrement difficile, marqué par des pluies abondantes et des températures très fraîches. Les vendanges se sont déroulées sous la pluie, représentant un véritable défi technique. À notre grande surprise, les jus étaient concentrés et bien structurés, avec des acidités plus prononcées. En cave, chaque étape a été suivie avec une grande attention. Dès le départ, une aromatique nette s'est révélée, et le vin a rapidement montré une belle salinité, qui vient renforcer sa fraîcheur et sa longueur en bouche, apportant une dimension supplémentaire à l'ensemble. » **Alberto Tonetto, œnologue.**

IGP SAUVIGNON BLANC 2024 J. DE VILLEBOIS

Prix de vente : 9,90€ TTC la bouteille de 75 cl

Disponible chez les cavistes,

dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (St Aignan et Sancerre)

et sur le site e-shop www.tresorsdebacchus.com

PINOT NOIR ROSÉ 2024 J. DE VILLEBOIS,

ENTRE RONDEUR ET GOURMANDISE

Pinot Noir Rosé 2024 domaine J. de Villebois

Issu de la rencontre entre l'élégance tourangelle et l'authenticité sancerroise, le Pinot Noir J. de Villebois reflète toute la richesse de ces terroirs d'exception. Porté par un cépage noble et un savoir-faire précis, ce Pinot Noir Rosé explore de nouveaux horizons. La Loire s'exprime ici dans toute sa modernité, sa générosité et son intemporalité. Année après année, il s'impose comme une évidence.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rose saumon éclatant. **Le nez** dévoile des arômes de rose et de fleurs séchées, accompagnés de fruits frais, de la pomme verte à la cerise, en passant par le pamplemousse rose, avec une légère touche de barbe à papa. **En bouche**, l'ampleur s'impose avec de belles saveurs de fruits rouges, soutenues par des notes minérales et des épices telles que la cardamome. **La finale**, longue et gourmande, prolonge le plaisir sur une belle intensité fruitée.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne les **BBQ**, salades, apéritifs en terrasse, apéro-dinatoires... tous les plaisirs du printemps et de l'été.

MILLÉSIME 2024

« 2024 a été une année particulièrement technique. Pour notre rosé, nous recherchons un profil alliant complexité et gourmandise, avec des fruits très mûrs et des épices, au-delà du fruité classique de la Loire. Une partie du vin a effectué sa fermentation malolactique et a été élevée en fûts. Ce travail de précision nous a permis d'enrober l'acidité du millésime tout en apportant rondeur, gras et profondeur aromatique. » **Alberto Tonetto, œnologue.**

PINOT NOIR ROSÉ 2024 J. DE VILLEBOIS

Prix de vente : 9,30€ TTC la bouteille de 75 cl

Disponible chez les cavistes,

dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (St Aignan et Sancerre)

et sur le site e-shop www.tresorsdebacchus.com