



GASTRONOMICO
LE BLOG DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE

Domaine J. de Villebois

Domaine J. de Villebois, un engouement pour le Sauvignon Blanc

Joost de Villebois est un amoureux du vin et de la France depuis toujours. Ses origines françaises remontent à 1630 et notamment à son ancêtre Jean de Villebois héritier d'un domaine familial dans le nord de la France.

Il rêve secrètement d'avoir son propre vignoble et de faire son propre vin. La vie lui offrira cette «chance» avec tout le courage qu'il faut pour entreprendre ce nouveau cap...

En 2004, Joost de Villebois passe à l'acte et acquiert un petit domaine viticole en Touraine, proche de St Aignan. Avec le soutien de sa femme Miguela, Joost se lance dans l'aventure et finance avec ses propres fonds le développement de ce rêve devenu réalité.

Pendant 10 ans, Joost entreprend de faire grandir le domaine éponyme et d'étendre son rayonnement en France et à l'étranger, tout en continuant d'exercer sa profession en tant que Président de la Bourse d'Amsterdam.

Au fil du temps, Joost s'est entouré de professionnels passionnés à la vigne, au chai et au commerce. Il produit une gamme de Sauvignon Blanc distribuée chez les cavistes, en CHR et sur les sites marchands. Il se concentre sur ce cépage en sélectionnant 6 appellations de Loire pour en faire découvrir les vignobles et toutes ses facettes. Ce changement radical de vie va faire naître d'autres ambitions.

En 2015, Joost a l'opportunité de reprendre le **Domaine Fournier Père et Fils** à Verdigny, domaine familial historique dans la région. Cette acquisition lui permet de structurer les méthodologies de travail, de mutualiser les équipements/matériels vinicoles et viticoles, de vinifier au plus près des terroirs de la Touraine à Sancerre et d'offrir une gamme de vins allant du plaisir décomplexé au raffinement le plus élégant.

Aujourd'hui, Joost de Villebois et son équipe perpétuent le travail qualitatif et précis de recherche de profils aromatiques pour leurs cuvées, avec toujours cet engouement pour le cépage Sauvignon Blanc, fer de lance du domaine.

Depuis juin 2021, le Domaine J. de Villebois a rejoint le label «Vignerons Engagés», premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Complet et équilibré, le label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin. Être membre de «Vignerons Engagés» est une démarche qui permettra au Domaine J. de Villebois de répondre à une demande de plus en plus exigeante de ses clients avec une démarche RSE complète et en constante évolution.

Testé et approuvé par Gastronomico

Chêne Marchand – Sancerre Blanc 2022 – Terroir Griottes

En sélectionnant cette parcelle, le domaine J. de Villebois s'est approprié l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Sancerre. Depuis des générations, les vins qui y sont créés bénéficient d'une reconnaissance unique au sein de l'appellation. Devenue emblématique, la parcelle 'Le Chêne Marchand' est considérée comme l'un des « grands crus » de Sancerre. Cette cuvée est produite en faible quantité : seules 2310 bouteilles sont disponibles.

Avant d'être vendangée, la parcelle a fait l'objet d'une surveillance constante des œnologues, avec une dégustation quotidienne des baies. Sur cette parcelle, il a rapidement été observé une très forte concentration d'arômes dans la peau des raisins, laissant présager une très belle concentration ! Le premier coup de sécateur a été donné le 8 septembre à 8h30. Arrivés au Chai, les raisins ont été délicatement pressés. Une stabulation liquide à froid de 3 jours à 10-11°C a été réalisée, suivie d'un soutirage « grossier » à plus haute turbidité avant la fermentation. La fermentation longue s'est déroulée sans interruption pendant 24 jours. 23% des jus ont quant à eux fermenté en fût de chêne de 450L pendant 25 jours. Des ouillages et des bâtonnages réguliers ont été réalisés pendant les 10 mois d'élevage : 3 fois par semaine pendant un mois, puis 2 fois par semaine pendant deux mois puis 1 fois par semaine jusqu'à l'assemblage des vins en cuve, avec ceux en fût de chêne, quelques jours avant la mise en bouteille.

La robe de ce vin est d'un jaune doré éclatant. Son nez est riche et puissant, mêlant des arômes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs toastés. En bouche, on retrouve des notes pâtisseries, de crème vanillée et de cannelle.

Prix constaté : 41,80€



Pinot Noir Rosé 2022 Domaine J. de Villebois

Le vin rosé peut se déguster toute l'année, mais il se révèle bien mieux lors des moments ensoleillés, des sorties entre ami(e)s et les flâneries en terrasse !

A l'ère des beaux jours, en Touraine, c'est la saison des festivals en jardin, des spectacles en plein air, des pique niques, des balades et des visites de châteaux... J. de Villebois, le spécialiste du Sauvignon Blanc de Loire, s'inscrit dans cette culture d'art de vivre pour donner le meilleur du terroir tourangeau. Il offre un vin fruité et ensoleillé en nous faisant découvrir ou re-découvrir sa cuvée plaisir, le Pinot Noir Rosé 2022.

Notes de dégustation du Pinot Noir Rosé 2022 Domaine J. de Villebois

La Robe est de couleur pêche clair avec des reflets roses.

Le Nez se caractérise par des notes intenses de petits fruits rouge et des notes plus crémeuses rappelant le caramel et le chocolat blanc.

La bouche est toute en finesse, en rondeur et en veloutée. Un rosé ligérien moderne et séducteur.

Ce vin rosé de plaisir s'accordera quasiment avec tout ! De l'**apéritif** avec planche de charcuteries et/ou fromages, en passant par des barbecues de viandes ou poissons grillés accompagnés de belles salades de légumes, le Pinot Noir Rosé J. de Villebois sera la star de la table. Enfin, il rendra gourmand tous **les desserts** à base de fruits rouges ou de chocolat blanc. À servir entre 8 et 10°C.

Le Pinot Noir Rosé J. de Villebois est disponible chez les cavistes partenaires français, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (St Aignan et Sancerre)

Prix constaté : 8,90 € TTC



Informations pratiques

Domaine J. de Villebois

43 rue de la Quézardière

41110 Seigy – Loir-et-Cher

Vignoble de la Vallée de la Loire

Crédit photos : Domaine J. de Villebois ; Gastronomico

<https://www.gastronomico.fr/domaine-j-de-villebois/>