



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

avril 24, 2025 // **BLANCS**

Les Sauvignon Blanc 2024 du Domaine J. de Villebois, finesse et intensité



Le Touraine Sauvignon Blanc et le Sauvignon Blanc IGP Val de Loire sont deux superbes blancs 2024 produits par le Domaine de J. de Villebois. Deux très jolis Sauvignon Blanc 2024 aux très bons rapports qualité-prix à la magnifique intensité aromatique.

Emplis de finesse, d'arômes intenses, de fraîcheur et d'élégance, les Sauvignon Blanc 2024 du Domaine J. de Villebois procurent un immense plaisir et laissent de magnifiques souvenirs.

Issus d'une année aux conditions climatiques exigeantes, avec une pluviométrie soutenue et un ensoleillement limité, ils ont nécessité un minutieux travail, à la vigne et au chai, pour s'exprimer pleinement. Le Touraine Sauvignon Blanc offre une expression aromatique intense ; 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, qui offre une structure plus minérale et une finale rafraîchissante.



Touraine Sauvignon blanc 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, oenologue

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 dominant, 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.

Il accompagne parfaitement des fruits de mer, des poissons blancs préparés simplement avec des herbes fraîches et un filet de citron, un dorado en tataki, un bar au pamplemousse ou une pascade à la truite fumée. Le fromage de chèvre, qu'il soit frais ou légèrement affiné, s'accorde à merveille avec les arômes vifs du vin.



Sauvignon Blanc 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. »

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.

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

Les blancs 2024 de J. de Villebois sont disponibles, chez les cavistes et en ligne, aux prix de 10,50 € la bouteille de Touraine Sauvignon Blanc 2024 et 9,90 € le Sauvignon Blanc 2024, IGP Val de Loire.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/regions/loire/les-sauvignon-blanc-2024-de-villebois/>