



*ParisGourmand, le site
des restaurants, des loisirs
et de l'art de vivre à Paris*

07 avril 2025



Vins J. de Villebois millésime 2024 : une élégante partition aromatique

Le millésime 2024 de J. de Villebois se distingue par des conditions climatiques exigeantes qui ont nécessité une vigilance accrue de la part de l'équipe, tant dans la gestion du vignoble que dans l'élaboration des vins.

Malgré une pluviométrie soutenue et un ensoleillement limité, le domaine a su adapter ses pratiques pour préserver l'expression et l'équilibre de ses vins.

J. de Villebois millésime 2024 : une superbe expression aromatique

Les vendanges ont débuté le 17 septembre avec les parcelles de Sauvignon Blanc de Saint-Romain, connues pour leur précocité. 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. Cependant, l'état sanitaire des vignes est resté satisfaisant, permettant une sélection rigoureuse des parcelles à vendanger en priorité.

À la cave, un travail minutieux a été entrepris dès le pressurage, avec la séparation des jus de goutte, des jus de presse et des fins de presse. Les jus de presse se sont révélés particulièrement expressifs. Les basses températures de récolte 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 déroulées dans des conditions idéales, offrant des vins fruités et vifs.

Tout ce qu'il fallait pour obtenir des cuvées de grandes qualité !

Touraine Sauvignon Blanc 2024 : Une Expression Aromatique Intense



Le Touraine Sauvignon Blanc 2024 se distingue par une robe pâle aux reflets verts et un nez ouvert sur des arômes de fleurs blanches, de buis et de fruits exotiques. En bouche, la fraîcheur et la vivacité dominant, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, sublimées par une minéralité saline. La finale, longue et iodée, laisse une agréable sensation de fraîcheur. Ce vin est idéal pour accompagner des fruits de mer, des poissons blancs ou du fromage de chèvre.

En vente au prix conseillé de 10,50€

IGP Val de Loire 2024 : Fraîcheur et Fruité



L'IGP Val de Loire 2024 se démarque par une robe jaune tilleul éclatant et des arômes floraux délicats, mêlés d'agrumes frais et d'épices légères. En bouche, la fraîcheur des agrumes et des fruits frais domine, avec une finale saline et élégante. Ce vin est parfait pour accompagner des huîtres, des coquillages ou des légumes rôtis.

En vente au prix conseillé de 9,90€

Pinot Noir Rosé 2024 : Entre Rondeur et Gourmandise



Le Pinot Noir Rosé 2024 offre une robe rose saumon éclatante et des arômes de rose, de fruits frais et de barbe à papa. En bouche, l'ampleur des saveurs de fruits rouges est soutenue par des notes minérales et des épices. La finale, longue et gourmande, prolonge le plaisir sur une belle intensité fruitée. Ce rosé est idéal pour les apéritifs en terrasse et les repas estivaux.

En vente au prix conseillé de 9,30€