

Bulles et vins de soif, de plaisir, pour plats d'été

Par Valerie FAUST - 12 juillet 2025  53



J. de Villebois, Sauvignon Blanc 2024 (et 2022), AOP Touraine blanc (Val de Loire)

Créée par Villebois dès l'acquisition de la propriété en 2004, cette cuvée est désormais considérée comme l'ambassadrice de la maison, rassurante car régulière de millésime en millésime. D'ailleurs, le 2022 (alc. 13,5 %) bu à quelques minutes d'intervalle du 2024, mérite la même jolie note pour son nez iodé, sa bouche vive, sapide, portée par une matière charnue, des saveurs de mandarine, une finale longue, de citron au sel. Mais revenons au 2024. Depuis la robe pâle à reflets verts fument des arômes parfumés, de fleurs blanches mais également de buis. Il se montre à la fois rond et vif, souple et croquant, léger et salivant. Des saveurs de melon, d'agrumes (pomelo) dans ce vin de soif et de plaisir doté d'une finale gourmande qui rappelle le nougat. Bonne longueur, l'envie d'y revenir.

Cépage : 100 % sauvignon blanc. **Alc.** : 12 %.

Accords : délicieux avec des mini-poivrons coupés en 2 et revenus dans de l'huile d'olive, sel, poivre. Ils donnent de la douceur au vin qui s'accommodera volontiers, en suivant, d'un pavé de saumon cuit « bleu » au four avec 1 filet d'huile d'olive, fleur de sel, herbes de Provence.

Note : 15/20. **Prix** : 11 € chez les cavistes.