

190326



Touraine Chenonceaux millésime 2024

L'élégance ligérienne entre Patrimoine et Passion Viticole.

Au coeur de la vallée de la Loire, dans un paysage inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'AOC Touraine Chenonceaux incarne l'élégance et l'authenticité d'un terroir unique. Créée en 2011, cette appellation confidentielle mais prometteuse s'étend sur les deux rives du Cher, à proximité immédiate du célèbre château de Chenonceau. À travers ses vins blancs et rouges, elle exprime la richesse de la nature ligérienne, le savoir-faire de ses vignerons et une alliance parfaite entre tradition et modernité.

Le Touraine Chenonceaux 2024 dévoile un Sauvignon Blanc d'exception aux reflets ligériens : l'expression pure du fruit et du terroir.

- VIGNOBLE

Issu de vignobles parsemés sur l'appellation **Touraine Chenonceaux**, il représente l'excellence des **Sauvignon Blanc de Loire**. Pour permettre une expression optimale, la sélection se porte sur des sols profonds et riches, où le Sauvignon peut s'épanouir librement. Les vignes sont choisies avec soin pour leur potentiel aromatique et la qualité de leurs raisins.

- NOTES DE DÉGUSTATION

La robe arbore un jaune citron lumineux. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs frais, tels que la pomme Délice d'Or et la nectarine, agrémentés de notes d'agrumes et d'une touche épicée. En bouche, la fraîcheur domine avec une texture croquante, juteuse et intensément fruitée. La richesse des fruits blancs s'harmonise parfaitement avec la vivacité des zestes d'agrumes. La finale, minérale et saline, se prolonge avec une délicate pointe d'épices.

- ACCORDS METS-VIN

Le Touraine Chenonceaux J. de Villebois s'invite naturellement à la table, grâce à sa polyvalence et son équilibre : parfaits sur des produits de la mer, comme des noix de Saint-Jacques poêlées, un bar en croûte de sel, des sushis ou des plats de cuisine asiatique. Il accompagne également à merveille des fromages de chèvre comme le Sainte-Maure-de-Touraine, le Selles-sur-Cher ou le Valencay.

- MILLÉSIME 2024 : « Pour notre deuxième millésime, nos deux parcelles de Saint-Romain ont conservé toute leur beauté malgré des conditions difficiles. Nous avons choisi de vendanger à un pic aromatique de fruits frais, en récoltant des raisins parfaitement sains. Une petite partie du vin a fermenté en fût d'un an, et l'élevage jusqu'à mai, nous permet d'affiner la structure de ce très beau vin. » **Alberto Tonetto**, oenologue J. de Villebois

Le Domaine J. de Villebois

Joost de Willebois 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 Willebois 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 un domaine viticole historique dans la région de Sancerre, à Verdigny. 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 Willebois 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.

DOMAINE J. DE VILLEBOIS - 43 rue de la Quézardière - 41110 Seigy