

05 mai 2026

Art de vivre

# La fraîcheur des vins blancs pour célébrer le printemps

La Loire et la Bourgogne, des belles régions pour célébrer le chardonnay et le sauvignon. Le printemps c'est encore le plaisir des fruits de mer et des coquilles Saint-Jacques, mais c'est aussi l'arrivée des asperges sur les étals des maraîchers. De là à dire que les blancs sont des vins de printemps il n'y a qu'un pas. Alors, franchissons-le avec ces trois jolis flacons !



Nous commencerons avec un Touraine Chenonceaux du domaine J de Villebois. Une appellation AOC qui a été créée en 2011 et s'étend sur les deux rives du Cher et englobe le territoire de 27 communes d'Indre et Loire et du Loir et Cher.

Des terroirs à silex et tuffeaux qui apportent la minéralité à ces sauvignons et mettent en exergue son potentiel aromatique.

Pour ce millésime 2024, on découvre un vin dont la robe d'un jaune vif s'illumine dans le verre et laisse s'épanouir un nez aux arômes de pommes légèrement acidulés et de fruits à noyau.

En bouche, c'est le fruit et la pêche blanche qui se présentent en premier, avec une fraîcheur soulignée par une belle acidité. La finale minérale est d'une belle longueur.

Ce Touraine Chenonceaux 2024 sera le compagnon parfait d'un plat d'asperges blanches ou d'une belle poêlée de Saint-Jacques accompagnées de leur corail ou tout simplement, crues avec un trait de citron.

Un vin idéal également pour accompagner des fromages de chèvres de la région comme le Selles-sur-Cher, le Valencay ou un Chavignolle bien sec.

Touraine Chenonceaux 2024 du domaine J.de Villebois, 12,40€ chez les cavistes. Un vin qui bénéficie du label Vignerons engagés.