



GASTRONOMICO

LE BLOG DÉDIÉ à La GASTRONOMIE

27 octobre 2025



Domaine J. de Villebois

Domaine J. de Villebois, un engouement pour le Sauvignon Blanc

Joost de Villebois 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 Villebois 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.

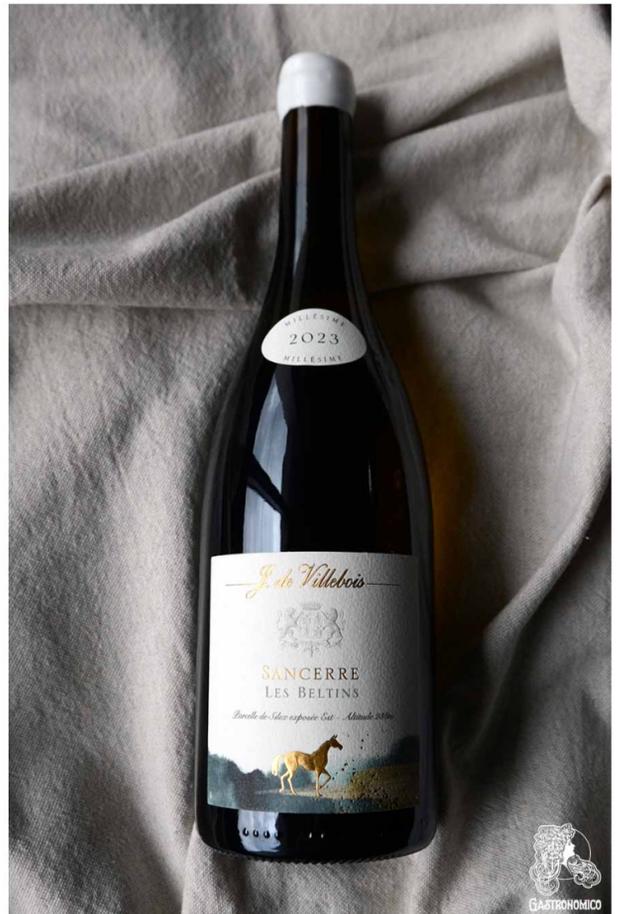
Au fil du temps, Joost s'est entouré de professionnels passionnés à la vigne, au chai et au commerce. Il produit une gamme de Sauvignon Blanc distribuée chez les cavistes, en CHR et sur les sites marchands. Il se concentre sur ce cépage en sélectionnant 6 appellations de Loire pour en faire découvrir 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 le **Domaine Fournier Père et Fils** à Verdigny, domaine familial historique dans la région. 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 Villebois 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.

Testé et approuvé par Gastronomico



Sancerre Blanc 2023 Les Beltins

Nichée sur les hauteurs de Ménétréol, la parcelle des Beltins offre un panorama enchanteur sur la Loire et le piton de Sancerre. Le sol y est entièrement tapissé de Silex, pierre emblématique du terroir sancerrois. C'est dans ces conditions exigeantes que les vignes profondément enracinées puisent leur force et leur singularité.

L'expression du terroir Silex

Pour révéler la texture savoureuse de ce sol rare, le débourbage est volontairement léger.

17% des jus fermentent en fûts de chêne de 300 L à double chauffe, une torréfaction plus poussée du bois qui confère au vin ces notes toastées et fumées rappelant la pierre à fusil. Cette fraction en fût apporte également raffinement et tension soyeuse à l'ensemble, tout en respectant la pureté du fruit.

Vinification et élevage

Les raisins, récoltés à parfaite maturité, sont délicatement pressés avant une fermentation de 20 jours en cuve béton.

Les jus élevés sur lies fines pendant dix mois, en cuve et en fût, bénéficient de bâtonnages réguliers pour enrichir la texture et la complexité aromatique.

L'assemblage final se fait juste avant la mise en bouteille, garantissant équilibre et harmonie.

Dégustation – Millésime 2023

Robe : or pâle aux reflets blancs.

Nez : floral et expressif, mêlant écorce d'agrumes, coing et touches épicées.

Bouche : fraîche et juteuse, marquée par le yuzu et la bergamote, avec une texture ample et une finale longue et minérale.

Accords Mets & Vin

Le Sancerre blanc Les Beltins 2023 se distingue par sa vivacité et sa minéralité.

Il accompagne à merveille un tartare de saumon sauvage, des huîtres au yuzu, ou un chapon farci aux marrons dont il équilibre la richesse. En dessert, un entremet aux fruits exotiques et passion en révèle la fraîcheur subtile et élégante.

Prix constaté : 40,90€

Informations pratiques

Domaine J. de Villebois

43 rue de la Quézardière

41110 Seigy – Loir-et-Cher

Vignoble de la Vallée de la Loire

Crédit photos : Domaine J. de Villebois ; Gastronomico

