



# KISS MY CHEF

La gastronomie en France

mai 21, 2024 // VINS

## Chêne Marchand 2022, puissance et gourmandise



A l'occasion de ses 20 ans, le domaine J. de Villebois, acteur incontournable du Sauvignon blanc en Val de Loire, présente 5 nouvelles cuvées parcelaires de Sancerre et Pouilly-Fumé. Parmi ces cuvées d'excellence, la cuvée Chêne Marchand 2022 est un très joli Sancerre Blanc issu d'une parcelle emblématique de l'appellation.

La nouvelle cuvée Chêne Marchand 2022 du domaine J. de Villebois est un Sauvignon blanc taillé pour la garde et la gastronomie. Cette magnifique cuvée parcellaire, créée pour les 20 ans du domaine, est issue d'une parcelle considérée comme l'un des grands crus de Sancerre. Seules 2 310 bouteilles de ce vin riche, élégant et gourmand sont disponibles.

En sélectionnant cette parcelle, le domaine J. de Villebois s'est approprié l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Sancerre. Depuis des générations, les vins qui y sont créés bénéficient d'une reconnaissance unique au sein l'appellation.

Avant d'être vendangée, la parcelle a fait l'objet d'une surveillance constante des œnologues, avec une dégustation quotidienne des baies. Sur cette parcelle, il a rapidement été observé une très forte concentration d'arômes dans la peau des raisins, laissant présager une très belle concentration ! Le premier coup de sécateur a été donné le 8 septembre à 8h30. Arrivés au Chai, les raisins ont été délicatement pressés. Une stabulation liquide à froid de 3 jours à 10-11°C a été réalisée, suivie d'un soutirage « grossier » à plus haute turbidité avant la fermentation. La fermentation longue s'est déroulée sans interruption pendant 24 jours. 23% des jus ont quant à eux fermenté en fût de chêne de 450L pendant 25 jours.

Des ouillages et des bâtonnages réguliers ont été réalisés pendant les 10 mois d'élevage : 3 fois par semaine pendant un mois, puis 2 fois par semaine pendant deux mois puis 1 fois par semaine jusqu'à l'assemblage des vins en cuve, avec ceux en fût de chêne, quelques jours avant la mise en bouteille.



La robe de ce vin est d'un jaune doré éclatant. Son nez est riche et puissant, mêlant des arômes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs toastés. En bouche, on retrouve des notes pâtisseries, de crème vanillée et de cannelle.

Dégustez-le à table et en bonne compagnie. Servi frais autour de 13°C, ce vin prêt à boire fera le bonheur des amateurs pour encore de belles années. Proposez-le avec un ceviche de daurade au fenouil, un bar au beurre blanc et pamplemousse, un risotto à la milanaise, des Saint-Jacques Rossini, des pinces de tourteaux gratinées, des langoustines aux épices, un dos de sandre en écailles de quenelles, des fromages de chèvre.

***La cuvée Chêne Marchand 2022 du domaine J. de Villebois est disponible, chez les cavistes ainsi qu'en ligne, au prix de 41,80 € la bouteille.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.