



KISS MY CHEF
La gastronomie en France

avril 22, 2026 //

Touraine Chenonceaux 2024, finesse et minéralité



C'est avec une belle élégance que s'exprime ce Touraine Chenonceaux 2024 du Domaine J. de Villebois. Il prouve une nouvelle fois que la Loire est une terre d'excellence pour le Sauvignon Blanc.

Excellent rapport qualité-prix, il serait dommage de passer à côté de ce Touraine Chenonceaux 2024 du Domaine J. de Villebois. Ses fruits mûrs intenses, sa belle vivacité, sa finale longue et saline en font le compagnon idéal, dès l'apéritif, des bons moments entre amis.

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.

“ « 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, œnologue J. de Villebois



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.

Servi autour de 11°C, ce vin se marie parfaitement à un pain de poisson de Loire, des crustacés, à des noix de Saint-Jacques en carpaccio ou cuisinées aux morilles, un poulet glacé à l'asiatique, des pâtes aux coquillages, des crevettes à la créole, un poulet coco cacahuètes... et des fromages de chèvre.

Touraine Chenonceaux 2024 du Domaine J. de Villebois est disponible, chez les cavistes, au prix de 12,40 € la bouteille.

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

<https://kissmychef.com/articles/touraine-chenonceaux-2024/>