



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

septembre 5, 2023 // VINS

Touraine-Chenonceaux 2022, intensité et élégance



Le domaine J. de Villebois, établi en Touraine depuis 2004 et spécialiste du Sauvignon Blanc du Val de Loire, continue son expansion en produisant son tout premier Touraine-Chenonceaux 2022. Un vin fin et minéral à la très belle longueur.

La cuvée Touraine-Chenonceaux 2022 J. de Villebois provient des parcelles plantées dans des sols d'argile et de silex sur les coteaux du Cher. Une fois récoltés, les raisins sont rapidement transférés au Chai pour être délicatement pressés. Les jus sont ensuite débourbés à froid afin de ne garder que les plus fines bourbes ayant un intérêt organoleptique. S'en suit une stabulation à froid des jus afin de favoriser le contact entre les bourbes fines et les jus pendant 10 jours. L'élevage se réalise sur lies fines pendant 7 mois en cave. La mise en bouteille du millésime 2022 s'est effectuée le 25 mai 2023.

Il en découle un Touraine-Chenonceaux blanc mono-cépage expressif 100 % Sauvignon Blanc, avec rondeur, finesse et complexité.



« Depuis l'année dernière, j'ai la chance de cultiver 3,54 ha de vignes morcelées en 5 parcelles réparties sur les communes de Saint Romain-sur-Cher et Monthou-sur-Cher. Pour cette 1ère cuvée Touraine-Chenonceaux, j'ai travaillé un profil fruits mûrs, riche, avec une belle intensité en finale. La cuvée Touraine Chenonceaux J. de Villebois représente l'élégance du vin au fil d'un terroir et la finesse des arômes du sauvignon blanc. Ce vin de gastronomie complète la famille des vins du domaine dans toute sa splendeur et saura être apprécié par tous les gourmets et amateurs de vins. »

Patrice Merceron, œnologue et vigneron du domaine J. de Villebois

Servi frais autour de 9°C, ce vin à la robe jaune pâle, offre un nez intense et précis de notes d'agrumes et de bourgeons de cassis typiques de la Loire. La bouche est fraîche et intense. Ce Touraine-Chenonceaux 2022 est un vin facile et élégant qui s'apprécie dans sa jeunesse avec un ceviche de dorade aux échalotes, une ballotine de volaille aux langoustines à la vinaigrette au jus corsé, des gambas à l'Aguachile et des fromages de chèvre.

Le Touraine-Chenonceaux 2022 est disponible chez les cavistes et en ligne, au prix de 11,90 € la bouteille.

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

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/touraine-chenonceaux-2022/>