



*Paris Frivole*

Gastronomie et Vin ◇ Vins

# La cuvée Touraine Chenonceaux 2024 du domaine J. de Villebois

rédigé par Paris Frivole | 5 April 2026



À l'approche des beaux jours, certains vins semblent capter la lumière avant même d'être versés. La cuvée Touraine Chenonceaux 2024 du domaine J. de Villebois appartient à cette catégorie rare : celle des blancs qui racontent autant un paysage qu'un savoir-faire.

Né au cœur du Val de Loire, dans cet écrin où les brumes matinales caressent les vignes et où les châteaux dessinent l'horizon, ce vin s'inscrit dans une appellation exigeante. Touraine Chenonceaux n'est pas seulement une origine, c'est une signature. Ici, le Sauvignon Blanc atteint une forme d'épure, porté par des sols profonds et vivants, capables de révéler toute la tension et la complexité du cépage. Le domaine J. de Villebois en propose une lecture précise, presque ciselée, où chaque parcelle est choisie pour son potentiel aromatique et son équilibre naturel.

Dès le premier regard, la robe séduit par son éclat citronné, limpide et vibrant. Le nez, lui, s'ouvre avec finesse : des fruits blancs nets, évoquant la pomme croquante et la nectarine mûre, viennent se mêler des nuances d'agrumes et une subtile pointe épicée. Rien d'ostentatoire ici, mais une précision aromatique qui invite à la dégustation.



*En bouche, le vin affirme son style. La fraîcheur domine, mais sans austérité. La matière est juteuse, presque tactile, portée par une énergie fruitée qui rappelle les zestes d'agrumes fraîchement pressés. L'équilibre entre richesse et vivacité est remarquable, et la finale, longue, laisse apparaître une trame minérale et saline, signature des grands terroirs ligériens. Une pointe d'épices vient délicatement prolonger la sensation, comme une respiration.*

*Ce Touraine Chenonceaux 2024 se distingue aussi par sa remarquable polyvalence à table : avec un poisson, une volaille, du fromage ou pour accompagner le dessert, il trouve le ton juste. Dans ces accords, le vin révèle toute sa dimension gastronomique, jouant sur les contrastes de texture et de fraîcheur.*

*Le millésime 2024, marqué par des conditions climatiques exigeantes, témoigne d'un travail de précision et de patience. Comme le souligne l'œnologue Alberto Tonetto, la vendange a été réalisée à un moment clé, lorsque l'expression aromatique atteignait son apogée. Une partie de la vinification en fût, suivie d'un élevage maîtrisé jusqu'au printemps, apporte une structure supplémentaire sans jamais masquer la pureté du fruit.*

*Cette cuvée ne cherche pas à impressionner par la puissance, mais par la justesse. Elle incarne une vision contemporaine du Sauvignon de Loire : précise, élégante, profondément ancrée dans son terroir. Un vin de lumière, à la fois accessible et exigeant, qui accompagne avec grâce le retour des beaux jours.*

### **Domaine J. de Villebois**

43 rue de la Quézardière, 41110 Seigy

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Partenariat : produit offert