



Paris Frivole

Sancerre blanc Les Beltins 2023 : l'élégance minérale d'un grand Sauvignon

rédigé par Paris Frivole | 9 October 2025



Les premiers frimas effleurent la ville, teintant l'air d'une fraîcheur délicate qui annonce l'approche des Fêtes. Dans ce climat d'attente et de gourmandise, l'ouverture d'une belle bouteille devient un rituel précieux. C'est dans cette quête d'excellence que le **Sancerre blanc « Les Beltins » 2023** du **Domaine J. de Villebois** trouve toute sa place.

Issu d'un terroir exceptionnel majoritairement composé de silex, ce millésime propose une expression remarquable du Sauvignon Blanc, alliant une minéralité éclatante à une vivacité rafraîchissante, sur des notes délicates d'agrumes et de fruits à chair blanche. Lorsqu'on s'avance vers les hauteurs de Ménétréol, la parcelle des Beltins s'impose par son panorama envoûtant : en face, la Loire serpente entre les arbres ; à gauche, le piton de Sancerre se dresse, avec son château et son vieux cèdre visibles au levé du jour. Le sol, couvert d'un épais tapis de silex, abrite des vignes profondément enracinées qui puisent leur énergie dans la roche. Reconnu pour ses particularités uniques, ce terroir a été isolé pour mieux exprimer sa singularité.

La récolte, conduite avec patience sur ce sol précoce, cherche l'équilibre parfait. Au chai, les raisins sont délicatement pressés, les jus débourbés pendant 24 heures à 10–11°C, puis un soutirage grossier précède la fermentation. Les jus sont ensuite transférés en cuve béton pour 20 jours de fermentation, tandis que 17% fermentent en fûts de chêne de 300 litres pendant 24 jours. L'élevage, sur lies fines, s'étire sur 10 mois, mêlant cuve et fûts, avec ouillage et bâtonnage régulier (trois fois par semaine le premier mois, deux fois le suivant, puis une fois par semaine). L'assemblage final est opéré juste avant la mise en bouteille.

La robe est d'un or pâle aux reflets blancs. Le nez, expressif, s'ouvre sur des notes florales avant de révéler l'écorce d'agrumes, le coing, et quelques épices subtiles. En bouche, l'attaque s'impose par une fraîcheur marquée citron bergamote, rehaussée de délicats amers. La texture est riche, juteuse, fruitée, et la finale se distingue par sa longueur et sa complexité.

Ce Sancerre « Les Beltins » 2023, vif et minéral, trouve sa noblesse dans le contraste délicat entre tension et profondeur.

Le Domaine J. de Villebois est une propriété viticole familiale située au cœur de la Vallée de la Loire, à Seigy, en Sologne Loir, et engagée dans l'expression la plus authentique de son terroir. À travers ses vins, le domaine milite pour l'élégance, la précision aromatique et la fidélité au sol. Avec des pratiques soignées à la vigne comme au chai, chaque cuvée se veut le reflet de sa parcelle et de son climat.

DOMAINE J. DE VILLEBOIS

43 rue de la Quézardière – 41110 Seigy

www.jdevillebois.fr

<https://paris-frivole.com/sancerre-blanc-les-beltins-2023-lelegance-minerale-dun-grand-sauvignon/>