



parisgourmand.com

*ParisGourmand, le site
des restaurants, des loisirs
et de l'art de vivre à Paris*

14/03/26



Touraine Chenonceaux 2024 J. de Villebois

Joost de Willebois n'a pas choisi le vin par hasard. Ses racines françaises remontent à 1630 — à l'ancêtre Jean de Villebois, héritier d'un domaine dans le nord de la France.

Depuis toujours, l'amour du vin coule dans ses veines.

J. de Willebois : une passion héritée, un rêve accompli

En 2004, avec la complicité de sa femme Miguela, Joost franchit le pas. Il acquiert un petit domaine viticole en Touraine, proche de Saint-Aignan, et finance de ses propres deniers l'aventure d'une vie. Le rêve secret devient réalité.

Un terroir d'exception au cœur de la Touraine

Nichée dans la vallée de la Loire, l'AOC Touraine Chenonceaux est née en 2011.

Confidentielle mais prometteuse, elle s'étend sur les deux rives du Cher, dans l'ombre dorée du château de Chenonceau.

Ses sols argilo-siliceux de type "perruche", ses argiles à silex sur tuffeaux et son climat tempéré et lumineux confèrent aux vins une complexité minérale et une fraîcheur naturelle remarquables.

Les rendements, volontairement limités, placent la qualité au-dessus de tout.

La mythique appellation Touraine Chenonceaux rejoint la collection J. de Willebois.

Une invitation à découvrir un art de vivre raffiné et un Sauvignon Blanc parmi les plus grands de Loire.



Notes de dégustation

Au verre

La robe se pare d'un jaune citron lumineux aux reflets presque argentés, signe d'une grande jeunesse et d'une belle vivacité. Le disque est net, la brillance immédiate — ce vin annonce la couleur dès le premier regard.

Au nez

Le bouquet s'exprime avec générosité et précision. Les premiers arômes convoquent les fruits blancs dans ce qu'ils ont de plus frais : la pomme Délice d'Or croquante, la nectarine gorgée de soleil, une légère touche de poire Williams. Viennent ensuite les agrumes — zeste de citron jaune, pointe de pamplemousse rose — qui apportent une tension aromatique immédiatement séduisante. En fond, une discrète note florale évoque le buis et la fleur de sureau, signature végétale caractéristique des grands Sauvignon de Loire. Une touche épicée, presque minérale, vient compléter ce tableau aromatique d'une remarquable complexité.

En bouche

L'attaque est franche, nette, pleine d'énergie. La matière se déploie avec une texture à la fois croquante et juteuse, portée par une acidité fine et bien intégrée qui structure l'ensemble sans jamais durcir. Le fruit s'exprime avec intensité — agrumes confits, fruits blancs mûrs — dans un équilibre parfait entre richesse et légèreté. Le passage en fût d'un an apporte une subtile rondeur, une touche de volume qui élargit la palette sans alourdir le propos. Le vin reste aérien, digeste, très agréable à boire.

La finale, longue et persistante, se resserre sur des notes minérales et salines évocatrices du silex et de la craie tuffeau — l'empreinte directe du terroir. Une délicate pointe d'épices vient signer la sortie, laissant en bouche une sensation de fraîcheur durable et une envie irrésistible de revenir au verre.

À table

La polyvalence de l'AOC Touraine Chenonceaux fait un compagnon de table redoutable. Parfait sur les produits de la mer — noix de Saint-Jacques poêlées, bar en croûte de sel, sushis, cuisine asiatique. Sublime également avec les fromages de chèvre de la région : Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Valencay.

Site : www.jdevillebois.fr

En vente au prix conseillé de 12,40 € sur le site www.tresorsdebacchus.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

<https://www.parisgourmand.com/vins-champagnes-cie/touraine-chenonceaux-2024-j-de-villebois.html>