

L'harmonie en 5 blancs : Un tour de France œnologique

by Fabrice Gil, rédacteur en chef — 19 octobre 2023 Reading Time: 4 mins read



Les vins blancs sont la quintessence de la fraîcheur, de la vivacité et du caractère. Chaque région vinicole de France a ses propres trésors à offrir, et cinq d'entre elles nous emmènent dans un voyage œnologique épatant.



De haut en bas : Château de la Jaubertie, « Cuvée tradition », A.O.C Bergerac Contrôlée, Blanc 2021 ; J. de Villebois, Touraine Chenonceaux, Touraine Chenonceaux AOP, Blanc 2022 ; Domaine de Cala, AOC Coteaux Varois en Provence, Blanc 2022 ; Clos Ormasca, Cuvée « Lesia », A.O.P. Ajaccio, Blanc 2021 ; Château de Brégançon, Cuvée « Louise », Côtes de Provence | © DR / photo à usage médiatique, attribution requise

J. de Villebois, Touraine Chenonceaux, Touraine Chenonceaux AOP, Blanc 2022

Dans le Val de Loire-Touraine, le Sauvignon Blanc règne en maître. Les vins blancs de cette région sont connus pour leur acidité vive et leurs notes de bourgeons de Cassis et d'agrumes. Le point commun ici est la recherche constante de l'expression pure des cépages locaux, comme le Sauvignon blanc, qui donne naissance à des vins d'une grande élégance.

En 2004, Joost de Villebois acquiert ce domaine et se spécialise alors dans la production de sauvignon blanc. Il est aujourd'hui aidé de son épouse Miguela et du vigneron Thierry Merlet. De robe jaune pâle, le nez est intense et précis. Il révèle des notes d'agrumes et de bourgeons de cassis typiques de la Loire. La bouche est fraîche et intense. C'est un vin facile, élégant, qui se déguste jeune. *Servir frais à 11° C. Prix : 11,90 € au domaine*