



Vins/Spiriteux

# Domaine J. de Villebois : 20 ans de vins de Loire avec le chef Stephano Figurelli

Par  Henri YADAN

## • Séduire de nouveaux palais exigeants avec les meilleurs Sauvignon Blanc

**S**ancerre blanc et rouge, Pouilly-Fumé, Touraine, le **Domaine J. de Villebois** célèbre son savoir-faire dans la production des vins de Loire. Depuis 20 ans, sous la houlette de **Joost de Willebois** et son épouse **Miguela**. Ce couple de hollandais, établi dans le village de Seigy, s'est depuis longtemps amouraché de la région. Dont il entend faire rayonner les vins, en France comme à l'étranger. Il s'entoure des meilleurs vignerons, œnologues et artisans pour les élever à un niveau de qualité inégalé. Et toujours plus pointue, année après année, et vendanges après vendanges. Avec une vraie passion pour le Sauvignon Blanc. Du coup, la maison a reçu le label **Vignerons Engagés**. Un signe reconnaissant son travail sur le développement durable, avec une charte de qualité, pour inviter les vins de Loire sur les plus **grandes tables**. Et de faire reconnaître leur douceur, saveurs et distinctions lors d'accords mets-vins inédits.

# Associer les nouvelles technologies aux terroirs nobles de la Loire



**C'**

est lors d'une présentation de 5 nouvelles cuvées parcelaires, devant un parterre de professionnels avertis, qu'on en a profité pour faire d'une pierre deux coups. Découvrir une marque de référence, dont la réputation dépasse ses frontières régionales. Ainsi que le travail d'un chef italien pas comme les autres. **Stephano Figureli**. Dans son restaurant **Sora** du 16e arrondissement parisien, cet italien natif de la province du Piémont, et installé dans la capitale depuis 7 ans, aurait pu tout simplement cuisiner avec talent les spécialités de son pays. Cela n'aurait étonné personne. Mais, non, trop facile, ou trop attendu comme démarche. Cet amoureux des saveurs japonaises a préféré en faire l'essentiel de sa carte (formule déjeuner 30€, menu : 35€). Avec quelques touches méditerranéennes, bien sûr !

## Une nouvelle destination gourmande pour les vins de Loire





**C**e printemps, il compte sur les vins du Domaine de J. de Villebois venus de la Loire pour matcher avec ses recettes. Et celles-ci ont pour noms Sea Bass Soba, Crispy rice au thon, Rock Shrimp spicy, daurade lèche de tigre au kumquat, canard miso au jus végétal et Wagyu Kagoshima. Des intitulés aussi intrigants que gourmands pour déclencher une envie d'aller le rencontrer devant ses fourneaux. Une dégustation de fines bouchées, accompagnées des 5 nouvelles cuvées parcellaires 2022 à la sélection draconienne, a suivi notre échange. Alors voici quelques notes et impressions pour mieux les apprécier lors de vos prochaines agapes et réunions festives.

# Les Beltins Sancerre Blanc : aromatique



**A**vec des vignes localisées sur les hauteurs de Ménétréol, et posées sur un sol de silex, les particularités sont au programme. Des raisins récoltés à pleine maturité, une fermentation en cuve béton et fûts de chêne lui apportent de subtiles notes boisées naturelles, avant l'assemblage et la mise en bouteille. Avec pour résultat une robe dorée éclatante, des arômes fumés, fruités et réglisses. L'expérience gustative sera complète sur une viande blanche et un fromage de chèvre. 40,40€.

# Chêne à la Rouline Sancerre Blanc : minéral



**P** réservée des grandes chaleurs estivales par sa proximité d'un bois, cette petite parcelle bien exposée est surveillée comme le lait sur le feu par les œnologues. Ses baies sont dégustées chaque jour pour trouver le meilleur moment de sa récolte. Puis c'est 10 mois d'élevage, cuve/barrrique, avant l'embouteillage. Si sa couleur initiale est jaune clair, le nez dévoile des senteurs de fruits tropicaux, d'épices et de fleurs. Mariez-le à des sushis et à un filet de poisson grillé ! 40,40€.

# Chêne Marchand Sancerre Blanc : Grand Cru



**C**ette cuvée provient de la parcelle la plus convoitée de l'appellation. Et elle n'est produite qu'à 2 310 bouteilles. Autant dire que les connaisseurs ont déjà passé leurs commandes pour profiter de sa belle concentration d'arômes. Il faut savoir que ses raisins furent finement pressés avant une longue fermentation, pour lui offrir une teinte ensoleillée, un nez complexe et puissant qui fait la part belle aux fruits jaunes. Elle sera en harmonie avec des tapas et une tarte au citron. 41,80€.

# Le Vallon Sancerre Rouge : puissant !



**R**écemment planté, son terrain argileux et calcaire il donne naissance à des vins puissants et structurés. Comme on les aime ! Ses baies de Pinot Noir produisent des senteurs de prune, après avoir passé un an en fûts de chêne. Prometteuse, sa robe de couleur rubis offre des reflets brillants. Respirez-le pour penser aux pivoines, aux fruits et aux épices. Sa fraîcheur et son côté tanin tapissent tout le palais. En accord mets-vins, des rillettes d'oie et un rôti de veau. 39,45€.



# Les Vignes du Tréleau Pouilly-Fumé : ample



**P**roche du village de Saint-Laurent-l'Abbaye, dans la Nièvre, son terroir de silex et sa vendange tardive sont des signes de valeur ajoutée. Les raisins dorés sont équilibrés, avec juste ce qu'il faut de sucre et d'acidité pour être homogènes sur toute la parcelle. Élevée en cuve inoxydable, sa robe jaune aux reflets verts incarne les fleurs printanières et les fruits confits. Sa rondeur séduit en bouche, sur des fruits de mer, du saumon fumé et un crottin de Chavignol sec. 41,80€.

**Retrouvez ces excellentes cuvées au restaurant [Sora](#) et sur [jdevillebois.fr](http://jdevillebois.fr)**