

17 mai 2024

PORTRAIT : LE DOMAINE J. DE VILLEBOIS, SPÉCIALISÉ DANS LE CÉPAGE SAUVIGNON, S'EST IMPLANTÉ RÉCEMMENT À CHÉMERY AVEC SON NOUVEAU CHAI AU CŒUR DE L'APPELLATION TOURAINE. JOOST DE WILLEBOIS, PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE, REVIENT SUR SON PARCOURS QUI L'A AMENÉ VERS LES VINS DE TOURAINE.

## J. de Villebois, un domaine créé en plein cœur du terroir de Touraine

LUCAS BURAUULT



*Joost de Villebois est le dirigeant du Domaine J. de Villebois qui est spécialisé dans le sauvignon et qui a inauguré il y a quelques mois son nouveau chai à Chémery.*



*Le nouveau chai de Chémery possède 57 cuves thermorégulées d'une capacité totale de 20 000 hectolitres et de 1 500 m<sup>2</sup> d'unités de production.*

Le vin est parfois une passion qui se transmet de génération en génération et c'est le cas pour Joost de Villebois, propriétaire et gérant du Domaine J. de Villebois. « J'ai un intérêt pour le vin depuis toujours. J'ai hérité cela du côté de ma mère. C'est un gène de famille », sourit-il.

Très loin des vignes, il a commencé sa carrière dans le monde du pétrole pour Shell. Puis son métier l'a conduit du côté de Bordeaux où il a commencé à développer un fort intérêt pour la partie viticole.

### Un parcours singulier

En parallèle de sa carrière économique en tant que président de la bourse d'Amsterdam ou encore vice-président d'Euronext, Joost de Villebois a décidé d'acquérir un vignoble de 10 hectares en plein cœur de Touraine, non loin de Saint-Aignan, après la rencontre décisive avec Thierry Merlet, vigneron dans un domaine proche du sien. C'est à partir de ce moment que l'aventure J. de Villebois est née. « Je voulais commencer dans le monde du vin avec un petit vignoble. En 2005, au tout début, nous avons vendu quelques bouteilles aux Pays-Bas à travers des contacts que je possédais », se remémore l'investisseur. Tout s'est ensuite accéléré avec une spécialisation dans le cépage sauvignon en 2009, ainsi que l'acquisition d'autres parcelles de vignes pour atteindre aujourd'hui les 90 hectares (dont 23 hectares en Centre-Loire).

Avec un chai à Sancerre (Cher) qui permet de vinifier les vins des

parcelles situées là-bas, Joost de Villebois voulait s'implanter durablement au cœur de la Touraine avec la construction d'un chai de 1500 m<sup>2</sup> d'unités de production, inauguré en novembre 2023 à Chémery (*notre édition du 24 novembre dernier*). « Il était important de vinifier nos vins des appellations Touraine et Touraine-Chenonceaux au cœur même du territoire », affirme l'investisseur d'origine hollandaise.

### Une identité J. de Villebois

La volonté d'acquérir des vignes en France plutôt qu'ailleurs est une évidence pour Joost de Villebois : « Ma famille a de vieilles racines françaises. Je descends du fils aîné de Jean de Villebois qui a fait route vers les Pays-Bas avec l'armée française après la Révolution. J'ai toujours parlé français et gardé un lien indéfectible avec ce pays ». Actuellement, 90 % des vins du domaine J. de Villebois sont vendus à l'export dans des pays tels que les États-Unis, l'Angleterre, l'Allemagne ou encore la Hollande. Avec plusieurs cuvées, le domaine propose pour tous ses vins, qu'importe leur tarif, une expérience propre à la marque J. de Villebois. « Nos vins peuvent s'apparenter aux véhicules d'une marque automobile.

Il existe plusieurs gammes, mais elles possèdent toutes l'identité de notre domaine ».

**Des vins « élégants »**

Plus de 20 000 hectolitres de vin sont vinifiés au sein du chai de Chémery avec des œnologues qui travaillent au quotidien pour élever les vins J. de Villebois. « Nos sauvignons sont des vins blancs élégants, pas trop élevés en alcool. Ils surprennent par leur finesse et portent tous la signature de notre domaine », admet le passionné d'œnologie.

Joost de Willebois espère que les sauvignons de son domaine pourront charmer encore davantage les papilles des consommateurs français. ■