



# A Vos Assiettes

Régalez-vous !

🏠 Accueil > Art de Vivre > Crémant de Loire "Collection 1180" du domaine J. de Villebois

## Crémant de Loire "Collection 1180" du domaine J. de Villebois

🕒 2 octobre 2024

👁️ 0 🔥 66 📖 4 minutes de lecture



*J. de Villebois*

**Dégustation**

**du Crémant de Loire "Collection 1180"**

**J. de Villebois, pour les fêtes de fin d'année**



Crédit Photo : © Domaine J. de Villebois

## MARIAGE PÉTILLANT POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC "COLLECTION 1180", LE CRÉMANT DE LOIRE SIGNÉ J. DE VILLEBOIS

**L**es fêtes de fin d'année sont synonymes de célébrations, de moments partagés et de **convivialité**. À cette période, les tables s'ornent de mets délicats et de boissons festives. Parmi les stars des festivités, le Crémant de Loire J. de Villebois occupe une place de choix avec ses bulles raffinées et son élégance naturelle. **Ce vin pétillant est le complice idéal des moments de fête !**

**Depuis 1975, l'appellation Crémant de Loire met en valeur toute la typicité des terroirs argilo-calcaires.** Composé avec soin de trois cépages vendangés à la main sur les meilleurs terroirs de la région, le Crémant de Loire J. de Villebois profite d'un élevage d'au moins 12 mois dans des caves en tuffeau. Les fines bulles du J. de Villebois Brut révèlent la finesse et le raffinement caractéristiques du style ligérien, accompagnées d'une fraîcheur délicate.



Crédits Photos : © Domaine J. de Villebois

## LE CRÉMANT DE LOIRE "COLLECTION 1180" J. DE VILLEBOIS

**Le nom "Collection 1180" rend hommage aux origines ancestrales de la famille de Joost de Willebois.** En effet, cette famille prestigieuse, connue aujourd'hui sous le nom de Villebois, trouve ses premières traces historiques en l'année 1180. Ce lien historique profond se reflète dans l'excellence et la tradition de la production viticole, perpétuant ainsi un héritage de plus de huit siècles. Chaque bouteille de 'Collection 1180' incarne cette riche histoire, alliant savoir-faire ancestral et qualité exceptionnelle, témoignant du respect des traditions familiales et du terroir.

### ■ Vignoble

**Les vignes sélectionnées pour le Crémant sont cultivées sur des sols argileux et silicieux situés sur une épaisse couche de tuffeau.** Le tuffeau est une pierre calcaire blanche très tendre utilisée pour la construction des Châteaux de la Loire. Ce terroir est parfait pour la culture de la vigne car il retient et redistribue idéalement l'eau accumulée au cours des saisons.

### ■ Élevage

**Afin de préserver tous les arômes du vin, le vieillissement est réalisé sur lattes dans des caves de tuffeau, à plusieurs mètres sous terre pendant au moins 12 mois.**

### ■ Procédé de vinification

**Les raisins sont vendangés à la main en cagettes de 10kg.** Un pressurage doux et une fermentation à température contrôlée (18°C) permettent une excellente conservation des arômes. La seconde fermentation est effectuée en bouteille selon la Méthode Traditionnelle.



### ■ Notes de dégustation

**La robe** présente une teinte jaune parée de reflets dorés, animée de fines bulles. **Le nez** est intense, dévoilant des arômes de crème de marron et d'agrumes. **En bouche**, l'élégance est au rendez-vous, portée par une effervescence délicate. **La finale** est onctueuse, avec des notes subtilement vanillées.

### ■ Accords mets-vins

**Pour sublimer les moments de plaisir**, ce vin est à déguster lors de cocktails et réceptions avec des amuse-bouches, mignardises ou verrines, en accompagnement de plats issus de la mer (dorade, fruits de mer...) ou de desserts aux fruits rouges.



© Domaine J. de Villebois – Alberto Tonetto, oenologue et Patrice Merceron, directeur technique J. de Villebois

“

« Le J. de Villebois Brut, c'est vraiment la quintessence de la Loire. Ses bulles, fines et dynamiques, sont parfaitement équilibrées par une acidité délicate, ce qui lui confère une fraîcheur incroyable. On y retrouve toute l'élégance et le style qui caractérisent si bien cette région. » **Alberto Tonetto**



## CRÉMANT DE LOIRE "COLLECTION 1180" J. DE VILLEBOIS

**Prix de vente : 9,80€ TTC la bouteille de 75 cl**

*Disponible chez les cavistes,  
dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (St Aignan et Sancerre)  
et sur le site e-shop [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)*

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**



Credit Photo : © Domaine J. de Villebois



## LE DOMAINE J. DE VILLEBOIS

**Joost de Villebois est un amoureux du vin et de la France depuis toujours.** Ses origines françaises remontent à 1630 et notamment à son ancêtre Jean de Villebois héritier d'un domaine familial dans le nord de la France. Il rêve secrètement d'avoir son propre vignoble et de faire son propre vin. **La vie lui offrira cette « chance » avec tout le courage qu'il faut pour entreprendre ce nouveau**

**cap...**

**En 2004, Joost de Villebois passe à l'acte et acquiert un petit domaine viticole en Touraine, proche de St Aignan. Avec le soutien de sa femme Miguela, Joost se lance dans l'aventure et finance avec ses propres fonds le développement de ce rêve devenu réalité.**

**Pendant 10 ans, Joost entreprend de faire grandir le domaine éponyme et d'étendre son rayonnement en France et à l'étranger,** tout en continuant d'exercer sa profession en tant que Président de la Bourse d'Amsterdam.

Au fil du temps, Joost s'est entouré de professionnels passionnés à la vigne, au chai et au commerce. Il produit une gamme de Sauvignon Blanc distribuée chez les cavistes, en CHR et sur les sites marchands.

**Il se concentre sur ce cépage en sélectionnant 6 appellations de Loire pour en faire découvrir les vignobles et toutes ses facettes.** Ce changement radical de vie va faire naître d'autres ambitions. En 2015, Joost a l'opportunité de reprendre un domaine viticole historique dans la région de Sancerre, à Verdigny. Cette acquisition lui permet de structurer les méthodologies de travail, de mutualiser les équipements/matériels vinicoles et viticoles, de vinifier au plus près des terroirs de la Touraine à Sancerre et d'offrir une gamme de vins allant du plaisir décomplexé au raffinement le plus élégant.

Aujourd'hui, Joost de Villebois et son équipe perpétuent le travail qualitatif et précis de recherche de profils aromatiques pour leurs cuvées, avec toujours cet engouement pour le cépage Sauvignon Blanc, fer de lance du domaine.

Aujourd'hui, Joost de Villebois et son équipe perpétuent le travail qualitatif et précis de recherche de profils aromatiques pour leurs cuvées, avec toujours cet engouement pour le cépage Sauvignon Blanc, fer de lance du domaine.



**Depuis juin 2021, le Domaine J. de Villebois a rejoint le label « Vignerons Engagés », premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France.** Complet et équilibré, le label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin. Être membre de « Vignerons Engagés » est une démarche qui permettra au Domaine J. de Villebois de répondre à une demande de plus en plus exigeante de ses clients avec une démarche RSE complète et en constante évolution.



*J. de Villebois*

**Le spécialiste du Sauvignon Blanc de Loire**

**[www.jdevillebois.fr](http://www.jdevillebois.fr)**

---

© Les Vignobles Villebois | Crédits Photos : © Domaine J. de Villebois | Tous droits de reproduction réservés

<https://www.avosassiettes.fr/cremant-de-loire-collection-1180-du-domaine-j-de-villebois/>