



# Pouilly-Fumé 2020

## J. de Villebois

Wow! Bilderbuch-Sauvignon-Blanc aus einer der besten Appellationen von der Loire: Dieses 91-Punkte-Juwel von Villebois ist ein verblüffend guter Weinwert aus Pouilly-Fumé!

Weintyp	<b>Weißwein</b>
Produzent	<b>J. de Villebois</b>
Region	<b>Loire</b>
Rebsorte(n)	<b>Sauvignon Blanc</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2022</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 91/100 Punkte Wine Enthusiast

"Still very young, this rich wine has great spice and tense minerality. The deliciously fresh acidity will soften over the next few months to give attractive fruits and structure." - Roger Voss

## Wine in Black-Bewertung: 91 P

Joost de Villebois - charismatischer Eigner der Domaine Villebois - ist einer der großen Qualitäts-Fanatiker des modernen Weinbaus an der Loire. Er war es, der aus einem kleinen, gänzlich unbekanntem Weingut, in dem er einst das ganze Potenzial erkannte, einen renommierten Namen formte, der heute für makellose, seriöse Arbeit steht. Und seine feinsinnigen, hocheleganten Weine, die sich exzellent präsentieren und immer handwerklich erzeugt sind, haben mittlerweile eine eingefleischte Fangemeinde, die sogar bis in die kritische Jury des renommierten Wine Enthusiast reicht: Sehr gute 91 Punkte holt die für den Pouilly-Fumé 2020 aus der Tasche. Ein exzellenter Sauvignon Blanc von der Loire!

## Tasting Note

Dieser herrliche, intensiv-duftende Sauvignon Blanc mit seinem prachtvollen Bouquet nach Ananas, Pfirsich und Mango einerseits und seiner kühlen, präzisen Mineralität mit Feuerstein

und Kalkstein andererseits sowie seiner delikaten, frischen, fruchtigen und doch rauchigen Art am Gaumen ist ein Pouilly-Fumé par excellence: Bemerkenswert reintönig, blitzsauber vinifiziert, köstlich zu trinken und absolut bezahlbar für das, was der Wein bietet.

## **Passt zu**

Zu solch einem knackigen Sauvignon Blanc passen feine Fische wie Lachsforelle, Saibling oder Seeteufel, aber auch zu asiatisch inspirierten Salaten ist ein Pouilly-Fumé erste Wahl, ebenso wie zum Ziegenkäse-Klassiker Crottin de Chavignol.

## **Weingut**

Die Domaine Villebois ist in Seigy, einem kleinen französischen Dorf mit rund 1.100 Einwohnern zuhause, das im Département Loir-et-Cher in der Region Centre-Val de Loire liegt. Die nächstgrößere Stadt ist Tours, rund 65 Kilometer nordwestlich von Seigy gelegen. Und obwohl das Gut selbst eine lange Geschichte hat, startet das Weingut erst 2004 in eine neue Ära, als Joost de Willebois und seine Frau Miguela das Wagnis einer eigenen Domaine eingingen. Joost de Willebois - gebürtiger Holländer - verbindet eine lange Familiengeschichte mit Frankreich, war doch einer seiner Ahnen, Jean de Villebois, schon im 17. Jahrhundert mit einer französischen Winzertochter verheiratet. Joost de Willebois startete seine Karriere als Geschäftsmann und arbeitete unter anderem für Shell. Doch seine Liebe zu Frankreich, zum Wein und der Loire brachte ihn dazu, selbst Winzer zu werden, nicht ohne sich mit Thierry Merlet, einem Önologen, der in Beaune und Bordeaux studiert hat, tatkräftige Unterstützung zu holen.

Mittlerweile gehört die Domaine Villebois zu den aufstrebenden Gütern an der Loire und wurde bereits mit vielen Auszeichnungen geehrt. Das Portfolio ist klassisch für einen Erzeuger in dieser Region und umfasst die Appellationen Sancerre, Pouilly-Fumé und Touraine sowie die IGP Val de Loire. Neben dem Sauvignon Blanc gibt es noch Chardonnay, Chenin Blanc und Cabernet Franc, aus denen der exzellente Sekt erzeugt wird. Ein Name, den man sich merken sollte.

## **Vinifikation**

J. de Villebois Pouilly-Fumé ist zu 100 % aus Sauvignon Blanc vinifiziert und stammt von Gemarkungen in Pouilly-sur-Loire, die größtenteils vom berühmten Feuerstein-Boden (Silex) geprägt sind vermischt mit Kalkböden und Mergel mit Austernschalen. Nach der manuellen Lese wurden die Trauben entrappt, schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur mit Naturhefen fermentiert. Der Ausbau erfolgte in Edelstahl.