



**Producteur :** Hervé Villemade

**SAQ (CCNP) :** 14227257

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 27.55 \$

---

**Appellation :** Cheverny

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Hervé Villemade

**Géologie du sol :** Terroir de sables sur argile à silex.

**Encépagement :** Sauvignon Blanc (80%) et Chardonnay (20%)

**Âge moyen des vignes :** 13 à 40 ans.

---

**Vinification :** Vendanges manuelles. Avec fermentation malolactique.

**Élevage :** Élevage sur lies fines en cuves, non chaptalisé.

---

**Aspect gustatif :** Blanc friand marqué par des notes de fleurs blanches et un fruit croquant – agrumes doux (pamplemousse) et fruits jaunes –, soutenu par la vivacité minérale (discrète touche de «pierre à fusil») du sauvignon et enveloppé par l'onctuosité du chardonnay. La fraîcheur et l'équilibre, nuancés par le profil propre à chaque millésime, forment la caractéristique principale, et la plus appréciée, de cette cuvée.

---

---

### Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares, le Domaine du Moulin. C'est l'image incarnée du vigneron passionné travaillant en tout respect de la vigne et du vin : sélection rigoureuse de raisins naturels, vinifications pratiquement sans interventions et vendanges ultra saines. Il en résulte des vins toniques qui expriment leur terroir et leur millésime, puisque ce vigneron nourrit un goût pour les vins vivants et digestes dont la production n'est pas conditionnée par la mode du moment, mais par la nature. Cette viticulture artisanale et sincère, indépendante de la loi du marché, offre une alternative intéressante à l'uniformisation du goût et à la concurrence qui l'accompagne. En effet, loin des breuvages fanés et oxydés sitôt la bouteille ouverte, les vins du Domaine du Moulin se classent du côté des petits miracles inoubliables : la composition est gourmande, pleine de fruits, charmante et facile à boire.

## Revue de presse :

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2024**

La rockstar de Cheverny qui se retrouve sur beaucoup de cartes des vins, et ce, avec raison! Les vins sont électriques et vraiment séducteurs. Hervé a repris le domaine des mains de ses parents en 1999 et l'a converti à l'agriculture biologique. Comme moi, Hervé a une allergie aux sulfites (moi c'est pas une vraie, mais bon). Il utilise donc que très peu de soufre lors de la vinification. Assemblage de 70% sauvignon et 30% chardonnay provenant de sols de sables sur argiles à silex. J'ai déjà lu quelque part que ce type de sol pouvait amener beaucoup de tension et d'électricité dans les vins.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=9c2c08dbb4>

**Nadia Fournier, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024**

Le cheverny blanc de Villemade mise sur un assemblage de sauvignon blanc (70%) et de chardonnay. Le nez mûr et presque tropical, marqué par le sauvignon, annonce un vin ample et tendu tout à la fois. Du relief, de la texture et de la longueur, une certaine complexité aromatique en bouche, avec des notes de céréales et une pointe iodée. Un régal à table avec un filet de sébaste et une salade de maïs, de tomates et de basilic.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/07/20/cinq-vins-de-la-loire-pour-commencer-les-vacances>

**François Bisson, Frank Boit Quoi, Jun 2024**

On continue avec une super belle cuvée provenant d'une appellation moins connue de Loire qui combine le tonus du sauvignon blanc avec la richesse du chardonnay. Super bien travaillé par ce producteur que j'adore, le vin offre une expérience énergique, bourrée de vie! Pour le prix, c'est un TKO facile.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=3b52b8255a>

**Véronique Rivest, La Presse, Sep 2023**

Au sud de Blois et de la Loire, l'appellation Cheverny se décline en vins blancs (60% de la production), rouges et rosés. Le sauvignon blanc domine l'encépagement. Dans cette cuvée, il est assemblé à 30% de chardonnay puis élevé sur lies en cuve en inox. De toute évidence, les raisins ont été cueillis bien mûrs: le vin offre une bouche large, ample et riche, équilibrée par des amers nobles et de légers tanins. Le tout est porté par une grande fraîcheur et beaucoup de vitalité et s'étire sur une longue finale à l'impression minérale de pierre à fusil. Complet, complexe, il s'ouvre beaucoup à l'aération et laisse apparaître des notes d'agrumes, de pêche et de sureau. Fait pour la table : volaille à la crème et aux champignons, rillettes de poisson ou de porc, ravioli à la courge musquée, fromages semi-fermes ou durs.

Hervé Villemade Cheverny 2022, [...] (14227257), 13,5%, bio

Garde: de 4 à 6 ans

**Nadia Fournier, L'Actualité, Sep 2023**

Le vin de la semaine: un blanc nature, pur et délicieux

Pour faire durer l'été un peu plus longtemps, vous pouvez compter sur ce vin français aux saveurs mûres, presque tropicales, qui vous procurera beaucoup de plaisir à table.

Hervé Villemade, Cheverny blanc 2022, France

Code SAQ : 14227257 | [...] Biologique

Enraciné à Cheverny, en Sologne, depuis 1995, Hervé Villemade a converti le vignoble à l'agriculture biologique il y a une vingtaine d'années. Puis, après être lui-même devenu allergique au soufre, il a dû apprendre à vinifier autrement, avec des doses minimales (voire pas du tout) de SO<sub>2</sub>, sans toutefois compromettre la netteté du fruit. Ses vins, blancs comme rouges, brillent par une précision exemplaire. Le vignoble de Villemade se partage entre le minuscule terroir de Cour-Cheverny, consacré au cépage blanc romorantin, et celui de Cheverny, d'où provient ce très bon blanc, issu d'un assemblage de sauvignon blanc (70 %) et de chardonnay. Les fidèles de ce vin retrouveront dans le 2022 l'énergie et la plénitude habituelles.

Pour réaliser ce tour de force digne d'un équilibriste, le vigneron juxtapose une texture ample et des saveurs mûres, presque tropicales, à une tension remarquable. Du relief, de la longueur et beaucoup de plaisir à table, avec un carpaccio de dorade ou une salade tiède de courge delicata, de roquette et de féta. Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-nature-pur-et-delicieux/>