CHEVERNY BLANC

2025 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
SAQ (CCNP) : 14227257
Couleur : Blanc
Format : 750ml

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.
Âge moyen des vignes : 13 à 40 ans.

Vinification : Vendanges manuelles. Avec fermentation malolactique.
Élevage : Élevage sur lies fines en cuves, non chaptalisé.

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 Sulfites, Qu'est-ce qu'on boit ?, Apr 2026

Blanc. 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'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.

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