Huet

Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie

, 750 ml

France,

9950401251

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Mediterraner Bratreis mit Sardellen, Zitronen, Kreuzkümmel und geräucherten Paprika

(Gemüse & Vegetarisch)

Apfel-Blutwurst-Tarte

(Fleisch)

Cheesecake-Ceviche Acevichado de Mango

(Dessert)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.08.2023

Dieses komplexe Aromenspiel im Duft erfordert einen ersten Schluck. Hat man den erst einmal auf der Zunge, wird die Freude über diesen Wein noch größer. Der*Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* verfügt zwar mit 93 Gramm über die höchste Süße der drei *»Première Trie«*, aber gleichzeitig auch über die tiefste Mineralik und die größte Tiefe. Es ist ein großer Wein, zwar noch im Werden, aber schon jetzt elegant und verführerisch, pikant in seinen Aromen von Zitrusschalen, salzig mit den Noten von Stein und mit ein wenig Botrytis, saftig in seiner weiß- und gelbfleischigen vielschichtigen Frucht von Pfirsichen, Quitten, Papayas, gelben Pflaumen, Orangen und Melonen.
Informationen zum Wein
Der Clos du Bourg liegt oberhalb der Kirche von Vouvray und umfasst sechs Hektar Weinlagen, die von einer alten Steinmauer umgeben sind – daher „Clos". Es handelt sich um eine der ältesten Grand-Cru-Parzellen Frankreichs. Sie wurde bereits im 7. Jahrhundert erwähnt. Der flache Boden des Weingartens besteht aus Lehm mit Feuerstein- und Kreide-Einschlüssen. Er befindet sich auf einem typischen turonischen Tuffeau-Kalksteinfelsen. Hier erreichen die Reben den Tuffstein schon nach einem Meter.

Die Lese begann in 2022 am 8. September (der zweitfrüheste Zeitpunkt in der Weingutsgeschichte) und endete sechs Wochen später (so lange haben die Erntehelfer, in diesem Jahr waren es 24, noch nie gelesen). Da Hitzewellen und Trockenheit zu sehr heterogen reifendem Traubenmaterial geführt hat, konnten alle Varianten des Chenin Blanc vom Grundwein für Pétillants bis zu 1er Trie erzeugt werden. Wie üblich wurden die Trauben innerhalb der vielen Lesedurchgänge penibel sortiert, gepresst und spontan vergoren. Eine malolaktische Gärung erfolgte nur in Ausnahmefällen und bei einzelnen Fässern. Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten Demi-Muids.

Beim *Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* handelt es sich um einen restsüßen Wein, in den die ersten mit Botrytis behafteten Trauben Eingang gefunden haben. Restsüße heißt in diesem Fall 105 g/l.

Farbe
intensives Goldgelb

Nase
Der *Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* bietet eine wunderschöne Nase. Der Wein präsentiert sich dicht und intensiv, aber gleichzeitig schwebend. Die Noten von reifen und frisch aufgeschnittenen Mirabellen, Aprikosen und Pfirsichen, kandiertem und getrocknetem Obst, Apfelschalen verbinden sich mit weißem Nougat, einigen Apfelschalen und Rauch. Das wirkt

seidig, weich, leicht würzig und doch frisch und einladend.

Gaumen

Am Gaumen balanciert der Chenin Blanc zwischen tiefer Frucht und feiner Würze, Dichte und lebendiger Mineralität. Der*Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* ist ein großer Wein im Werden, der sich höchst elegant und verführerisch präsentiert. Die tiefe Kern- und Steinobstfrucht, die pikanten Noten von kandiertem Ingwer und Orangenschalen, der Hauch von tropischer Frucht, bieten eine fantastische Fülle, die von einer ganz geradlinigen Säure durchzogen wird.