Huet

Le Mont demi sec

, 750 ml

France,

9950401247

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gerösteter Sellerie mit glasiertem Apfel und brauner Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

In Panko und Mandelmehl gewendete, gebackene Avocado mit Grapefruit-Salsa

(Gemüse & Vegetarisch)

Mit Lavendeleis und Honig gefüllte Feigen

(Dessert)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.08.2023

Hilker:
Am Gaumen präsentiert er sich sehr charmant mit feiner Süße. Die mineralischen Noten der Nase kommen hier noch stärker zum Tragen und regen angenehm an. Untermalt ist das Ganze von einer frischen Säure und einer feinen Gerbstoffnote. Der Wein hat Gripp und Tiefe. Im langen Nachhall treffen wir auf Eindrücke, die geschmacklich an Bitterorangenkonfitüre und Orangenzesten erinnern. Ein überaus spannender Weißwein, der erst am Beginn seiner Entwicklung steht und der sich in den nächsten Jahren wunderschön entwickeln wird.
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.
Informationen zum Wein
Der Weinberg Le Mont liegt oberhalb der Tuffsteinhöhlen und östlich vom Weingut Huet auf dem ersten Plateau von Vouvray, der sogenannten*Première Côte*, und er ist nach Süden ausgerichtet. Der Weinberg wurde bereits im 15. Jahrhundert erwähnt, und er wird seit dieser Zeit sehr geschätzt. Wie die anderen Weinberge befindet sich Le Mont mit seinen neun Hektar im Alleinbesitz des Weinguts Huet und wurde von Gaston Huet 1957 als letzter der drei Weinberge erworben. Er hat einen mehrere Meter tiefen Oberboden mit einem kieseligen, teils faustgroßen Feuerstein, der dort *Perron* genannt wird, und tiefgrünen Lehm. Die Basis bildet der übliche turonische Tuff-Kalkstein.

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 die Hitzewellen und Trockenheit zu sehr heterogen reifendem Traubenmaterial geführt haben, 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.*Demi-Sec 2022* heißt bei Huet: zwischen 21 Gramm Restsüße.

Farbe
intensives Strohgelb

Nase

Der 2022er *Le Mont Demi-Sec* präsentiert sich innerhalb der drei Lagen, wen wundert's, als der dunkelste und steinigste Chenin Blanc. Es ist ein Wein, der schon im Duft viel Substanz präsentiert, dabei aber immer auch helle, schwebende Aspekte zeigt, die sich in eleganter Frucht und Floralität ausdrücken. Dazu wirkt er tabakig, leicht erdig und rauchig,

Gaumen

Auch wenn der 2022er *Le Mont Demi-Sec* über 21 Gramm Restzucker verfügen mag, so nimmt man den kaum wahr. Es ist auch hier das Dunkle, das Würzige, Tabakige und Steinige, was den Wein bestimmt. Die Süße bringt lediglich einen spielerischen Aspekt in den *Le Mont*. Wie es typisch ist für die Lage, braucht sie immer am längsten, um sich zu entwickeln. Dafür ist sie meist über Jahrzehnte präsent. Es ist faszinierend, welche Tiefe und Mineralität der *Le Mont Demi-Sec* trotzdem auch jetzt schon an den Gaumen bringt und wieviel Spaß das macht, weil er bei aller Substanz und Komplexität so wirkt, als träfe man einen Freund, den man länger nicht gesehen hat.