Huet

Le Mont Moelleux

, 750 ml

France,

9950401249

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Doppeltes Kotelette mit karamellisiertem Apfel und Gram Masala

(Fleisch)

Gänseterrine mit Birnen und Pistazien

(Geflügel)

Sanft geschmorter würziger Kürbis mit Kardamom, Kurkuma und Chilischote

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.08.2023

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist der *2017er Le Mont Moelleux* schon jetzt beeindruckend komplex. Die 53 Gramm Süße wirken hier keinesfalls aufdringlich, eher im Gegenteil fragt man sich, wo er die überhaupt versteckt hat, so klar wird die Süße von den 4,9 Gramm Säure balanciert. Der Wein ist überaus stimmig und präzise. Vor allem die Säurestruktur und die vitale Mineralität begeistern, ebenso die feinen Noten indischer Gewürze, herber Orangen und steiniger Komponenten. Im langen Finale dann erscheint die an Honig erinnernde Süße, gepaart mit Salzmandeln, in einem furiosen, langen Finale. Was für ein stimmiger Wein und was für ein Potential!
Informationen zum Wein
Le Mont liegt oberhalb der Tuffsteinhöhlen und östlich des Weinguts Huet auf dem ersten Plateau von Vouvray, der sogenannten*Première Côte*, und ist nach Süden ausgerichtet. Er wird bereits im 15. Jahrhundert erwähnt und seit dieser Zeit sehr geschätzt. Wie die anderen beiden Weinlagen befindet sich Le Mont mit seinen neun Hektar im Alleinbesitz des Weinguts Huet und wurde von Gaston Huet 1957 als letzte der drei Weinlagen erworben. Er ist vom mehrere Meter tiefen Oberboden geprägt von einem kieseligen, teils faustgroßen Feuerstein, der dort *perron* genannt wird, in tiefgrünem 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 Hitzewellen und Trockenheit zu einem 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.*Moelleux* heißt bei Huet: zwischen 45 und 55 Gramm Restsüße. In diesem Fall sind es 51 Gramm.

Farbe
beginnendes Goldgelb

Nase
Der 2022er *Le Mont Moelleux* erinnert schon in der Nase ganz deutlich an den 2022er *Le Mont Demi-Sec*, nur, dass es von allem mehr gibt und alles dichter verwoben ist. Auch hier dominiert das Steinige und Rauchige, das Dunkle und fast Mystische dieser Lage. Hier und da blitzen Aspekte von Kumquats, Äpfeln und angereiften Ananas auf. Hinzu kommen Noten

von Curryblättern und Apfelschalen. Darüber liegt der für *Le Mont* so typische Duft von zerstoßenem Quarzgestein.

Gaumen

Auch am Gaumen präsentiert der *2022er Le Mont Moelleux* all das Großartige des *Demi-Sec*, nur in konzentrierterer Form. Und obwohl er mit 51 Gramm fast doppelt so viel Restzucker wie das leichtere Geschwister besitzt, spürt man diesen auch hier nur bedingt, weil er von Säure und Mineralität so hervorragend in Balance gebracht wird. Der *Moelleux* besitzt viel Grip und eine klare Phenolik, dazu viel reife Frucht, und herbe Noten von Grapefruits und Bitterorangen, Tabak und Gestein. Im Finale zeigt der Wein eine faszinierende Mischung aus Feuerstein und Salz. Der Wein steht natürlich erst am Anfang seiner Entwicklung, die locker zwei Jahrzehnte anhalten wird. Aber diese Balance von Frucht und Stein mitsamt den herben und pikanten Aspekten nötigt einem jetzt schon sehr viel Respekt ab.