Huet

Le Haut Lieu Moelleux 1ère Trie

, 750 ml

France,

9950401250

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Spaghetti mit Vongole und Chili in Kokosmilch

(Meeresfrüchte)

Kalbsleber-Mousse mit karamellisierten Apfelscheiben und Rösti

(Fleisch)

Gebratene Topinambur-Scheiben mit gerösteten Haselnüssen und Rosinen auf Kartoffelstampf

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.08.2023

Informationen zum Wein
Der Haut-Lieu ist der Weinberg, der den Ursprung des Weinguts Huet bildet. Die Familie Huet besuchte das Dorf Vouvray erstmals 1928 und war von dem Anwesen, das heute das Weingut bildet, samt dem fünf Hektar umfassenden Weinberg Le Haut-Lieu so begeistert, dass sie beide erwarb und das Weingut Huet gründete. Le Haut-Lieu liegt auf dem Plateau von Vouvray und ist geprägt von tiefbraunem Lehm mit ein wenig Feuerstein und Kreide im Oberboden. Den Oberboden nennt man örtlich*aubuis*. Das Grundgestein besteht aus gelbem Tuffeau-Kalkstein liegt vier Meter tief.

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 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.

Beim *Le Haut-Lieu 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 95 g/l.

Farbe
intensives Goldgelb

Nase
Dass sich hinter dem *Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* einer der tiefsten Weißweine der Loire verbirgt, kann man im Duft des 2022ers nur erahnen. Der Wein öffnet sich sehr dezent und wirkt eher floral denn konzentriert. Die volle Frucht verbirgt sich und man erhascht höchstens eine Ahnung von Honig, Gestein und eingelegten Kumquats. Der Chenin wirkt eigentlich eher kühl und steinig.

Gaumen

Ganz anders präsentiert sich der Wein am Gaumen. Da wirkt er sanft, zugewandt und voller Frucht. Hier zeigen sich reife, süße und teils gedörrte Pfirsiche, Quitte, gelbe Pflaumen, Orangen, Äpfel und Birnen. Obwohl diese Frucht konzentriert wirkt, hat man hier nicht den Eindruck eines Kompotts. Vielmehr schafft es dieser noch junge»*Première Trie*«, tänzelnd zu wirken. Das macht ihn ungemein verführerisch. Das wirkt überhaupt nicht nach 95 Gramm Restzucker, sondern nach einer Konzentration, die von einer dunklen und tiefen Mineralik und feinen Säure balanciert wird.