Huet

Le Mont Moelleux 1ère Trie

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401252

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gedünsteter Steinbutt mit Kartoffeln und Pilzen in Vouvray uns Sahne

(Fisch)

Tandoori-Schwertfischsteaks

(Fisch)

Filet vom Kalb mit Morchelrahm

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

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 Weinberge erworben. Er ist vom mehrere Meter tiefen Oberboden geprägt, und zwar 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.

Beim *Le Mont 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 100 g/l.

Farbe

intensives Goldgelb

Nase

Der *Le Mont Moelleux »Première Trie« 2022* wirkt fein und elegant, ja fast zart. So duftig und schwebend habe ich den *Première Trie* aus dieser Lage bisher selten erlebt. Das eigentlich Faszinierende ist, das sich unterhalb dieser zarten Seite mit Luft auch die eher dunkle, würzige, steinige Seite offenbart und der Wein von Minute zu Minute immer tiefer und intensiver wird. Er öffnet sich mit Noten von Ginster und Jasmin, Apfelblüten, Asche und Gestein. Dann zeigt sich frisches und mürbes Kernobst samt Schalen sowie Grapefruits und Kumquats samt Zesten. Schließlich finde man Aspekte von Nüssen, Tabak, Kräutern und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Le Mont Moelleux »Première Trie«* voll und intensiv mit einer festen, süßen und herben Frucht. In manchen Jahrgängen wirkt dieser Wein wie ein eigener Dessert-Gang. Nicht so in 2022. Alles ist dicht verwoben, würzig, saftig und rauchig, aber nicht schwer. Der Wein besitzt zwar keine druckvolle Säure, dafür aber eine prickelnde Mineralität. Es ist ein *Vouvray*, der jetzt schon extrem stimmig wirkt, sich aber über Jahrzehnte weiterentwickeln wird.