

 **Huet**

# *Le Haut Lieu Moelleux*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401248

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillter Kaisergranat mit Maltesersauce**

(Meeresfrüchte)

**Ente in Kokosmilch mit gelbem Thai-Curry**

(Geflügel)

**Dau Curry mit Natur-Tofu**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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, und 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 *chaubuis*. Das Grundgestein besteht aus gelbem Tuffeau-Kalkstein, und der 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. *Moelleux 2022* heißt bei Huet: 48 Gramm Restsüße.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der *Le Haut-Lieu Moelleux* duftet nach herber Bitterorange, nimmt aber auch ein wenig die Süße von Bitterorangenmarmelade mit auf. Zudem erinnert der Wein an reifes, saftiges Steinobst mit einer kühlen Note von Vanilleeis. Wie man es von einem Chenin Blanc erwartet, sind aber auch Anklänge von Lanolin, Birnen, Äpfeln und vor allem Apfelschalen vorhanden. Im Hintergrund findet sich eine ganz leicht rauchige, steinige Note.

## Gaumen

Der Schlüsselbegriff für die Vouvrais des Weinguts Huet ist Balance. Balance ist alles, vor allem bei den restsüßen Weinen. Der 2022er *Le Haut-Lieu Moelleux* verfügt über 48 Gramm Restzucker aber gleichzeitig über so viel Säure, dass sich eine große Harmonie einstellt. Der Wein wirkt rund, seidig, süffig und zeitlos. Der Gerbstoff schmiegt sich ganz zart an den

Gaumen. Die Würzig-Pikante von Kräutern, blondem Tabak und Zesten zeigt sich erst im ellenlangen Finale, wo es sich mit einer leichten Salzigkeit vermischt. Natürlich spürt man die Süße des *Moelleux*, doch ist sie komplett eingebunden in die Frische, in die klare Säure und die anregende Mineralität. Hier findet sich viel Energie und eine wunderbare Spannung, die sich erst in den Anfängen zeigt und sich in den nächsten Jahren oder Jahrzehnten noch weiter entwickeln wird.