Huet

Le Haut-Lieu sec

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401240

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Safran-Beurre-Blanc und Grapefruitspalten

(Meeresfrüchte)

Sashimi vom Wildlachs

(Fisch)

Gemüse-Tempura mit einer südjapanischen milden Sojasauce

(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 *Aubuis*. 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 der Jahrgang heterogen war und Hitzewellen und Trockenheit zu sehr heterogen reifendem Traubenmaterial geführt hat, konnten alle Varianten des Chenin Blanc vom Grundwein für Pétillants bis zu 1er Trie erzeugt gelesen 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. Der Restzucker liegt bei diesem Wein in 2022 bei 5,6 Gramm.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Die 2022er Ausgabe des trockenen Chenin Blanc aus Huets ältester Einzellage Le Haut-Lieu (1928) ist ein Wein, der Leichtigkeit und Dichte besitzt und es ganz locker schafft, seine Komplexität in einen trinkanimierenden, floralen Charakter zu gießen. Es duftet nach Blüten, vor allem Heckenrosen, viel Apfel und Birne mit etwas Schale sowie ein wenig Hibiskus. Der Wein erinnert an kühlen Eistee, aber nicht an einen künstlichen, sondern einen selbstgemachten mit Pfirsich.

Gaumen

Die 2022er Ausgabe des *Le Haut-Lieu Sec* ist ein sinnlicher, seidiger und dichter Wein, der aktuell am offensten und feinsten wirkt. Er bietet eine elegante Frucht in einer Mischung aus weißfleischigem Stein- und Kernobst, etwas Wachs und Tabak mit einer hervorragend eingebundenen Säure. Der Alkohol ist nicht spürbar. Wie man es kennt, bietet der Weine feine, pikante Bitterkeit von Zesten und Kräutern mit leichten Anklängen grüner Nüsse. Es ist ein purer *Haut-Lieu* mit leicht kalkiger Mineralität, einem eleganten Säurebogen und einer leichten Salzigkeit, was dazu verführt, diesen Wein jetzt und immer weiter zu trinken. Das kann man tun, man sollte aber ein paar Flaschen für später behalten; denn der Chenin Blanc wird sich natürlich noch blendend weiterentwickeln.