## Huet

# *Clos du Bourg demi-sec*

**2022, 750 ml**

**Frankreich, Loire**

**9950401246**

**Chenin Blanc**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Lachs mit Za’atar und Tahin**

(Fisch)

**Ceviche de Aguaymanto**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Tarte mit Roquefort und Ziegenkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

Informationen zum Wein

Der Clos du Bourg liegt oberhalb der Kirche von Vouvray und umfasst sechs Hektar Weinlagen, die von einer alten Steinmauer umgeben sind – daher „Clos“. Es handelt sich um eine der ältesten Grand-Cru-Parzellen Frankreichs. Sie wird bereits im 7. Jahrhundert erwähnt. Der flache Boden des Weingartens besteht aus Lehm mit Feuerstein und Kreide-Einschlüssen. Er befindet sich auf einem typischen turonischen Tuffeau-Kalksteinfelsen. Hier erreichen die Reben den Tuffstein schon nach einem Meter.

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. Der*Clos du Bourg Demi-Sec 2022* verfügt über 18 Gramm Restsüße.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der 2022er *Clos du Bourg Demi-Sec* wirkt saftig, cremig und seidig mit einer vollen Frucht, die an reife, teils knackige, teils mürbe Äpfel, Birnen und Quitten erinnert. Dazu kommen saftige und auch leicht herbe Noten von Kumquats. Ein wenig Rauch und weiße Blüten runden das Gesamtbild ab.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der *Vouvray* für einen vollen, runden, satten und tiefen Auftakt mit viel gelber Frucht von Äpfeln und Birnen. Die Frucht wirkt reif und schön. Die Saftigkeit ist enorm und es ist klar, dass das alles in den nächsten Jahren noch weiter auffächert und tiefer wird. Aber schon jetzt ist das ein wunderschöner Wein mit einem tragenden Säurebogen und einer herrlichen Mischung aus Tiefe und Leichtigkeit. Das wirkt überaus verführerisch, und wie so oft in den letzten Jahren weiß man gar nicht, wie man sich dazu zwingen kann, diesem

Wein noch mehrere Jahre Flaschenreife zu gönnen und sich gleichzeitig dieses Vergnügen so lange zu versagen.