Huet

Clos du Bourg demi-sec

2017, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401195

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	19 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbsbries mit Spitzmorcheln und Spargel

(Kalb, Innereien, Bries, Spargel, Morcheln)

Rochenflügel mit Kapern und Spitzkohl

(Fisch, Kohlgemüse)

Birnen-Mandel-Tarte

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.08.2018

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Wenn überhaupt ein *Vouvray* aus der 2017er-Serie olfaktorisch in Richtung Reduktion und in die damit verbundenen Flint-Noten ausschlägt, dann ist es der *Le Clos du Bourg demi-sec*. Hier finden sich leise Anklänge an Schießpulver, die sich jedoch mit Luft auch schnell verflüchtigen. Die begleitenden Noten von Apfel und Apfelmost verbinden sich mit Nuancen von Virginia-Tabak und Rauch, ferner mit gemahlenem Stein und ein wenig Wachs sowie nasser Wolle und machen ihn zu einem Archetypus des Vouvray-Chenin-blanc.

Gaumen

Geschmacklich bildet der *Le Clos du Bourg* – wie stets und gerade in jungen Jahren – das Bindeglied vom spielerischen *Haut-Lieu* zum dunklen *Le Mont*. Kernobst zeigt sich hier in fast süffig saftiger Art. Die Süße liegt etwas mehr auf der Zungenspitze als beim *Le Mont*, die Würze schiebt sich in die Mitte des Gaumens. Dabei scheint der *Vouvray* auf eine Decke aus seidigem Gerbstoff gebettet zu sein, durchwoben mit der so brillanten, nie aufdringlichen, aber stets präsenten Säure dieses Jahrgangs, die klar ist wie ein Quellfluss in der Auvergne und entspannt wie die Loire, die sich durch die Schlösserlandschaft rund um Blois und Tours mäandert. 2017 ist gerade beim *demi-sec* schon eine wahre Freude, und man weiß 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. Und doch wird sich dieser Wein noch über lange Zeit hinweg wunderbar entwickeln.