

Moelleux 1ère Trie Vouvray Le Clos de Bourg 1995

Domaine Huet

Denne søde udgave af Clos du Bourg har masser af syre og struktur, der indikerer et langt liv. Let støvede noter, saftig, sødmefuld frugt og et hint af appelsinskal og karamel gør dette til et uimodståeligt glas.

Domaine Huet har haft adgang til den muromkransede Clos du Bourg-mark siden 1953, men fik først mulighed for at købe den 10 år senere. Marken er på 6 ha og beliggende på Vouvrays Première Côte - de bedst beliggende skråninger, hvor samtlige grand cru-parceller er samlet. Her dyrkes udelukkende chenin blanc - eller pineau blanc de la Loire, som de lokale kalder druen. Hovedparten af vinstokkene er mellem 30 og 50 år gamle.

Høsten finder sted i det sene efterår. Naturligvis med håndkraft og med 2-3 gennemgange af vinrækkerne for at sikre, at druerne høstes ved optimal modenhed. De søde Premiere Trie-vine produceres udelukkende i de årgange, hvor det lykkes at høste overmodne og undertiden botrytiserede (angrebet af råd) druer med en ekstrem høj sukkerkoncentration.

Efter presning vinificeres halvdelen af mosten i ståltanke og den anden halvdel i en kombination af store og små egefade. Der anvendes udelukkende naturgær. Vinen lagres i 6 måneder, hvorefter den filtreres let og aftappes.

Koncentreret, moden (men ikke overmoden), fyldig og spændstig.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Dessertvin
Druer	Chenin Blanc

Jancis Robinson	
17 point	
Wine Spectator	
94 point	