



Vouvray Moelleux 1ere Trie Le Mont 2022

Domaine Huet

Helt ren, elegant og ekstremt moden i udtrykket. Denne søde og intense udgave af Le Mont har en knivskarp, vibrerende syre kombineret med nuancer af koncentreret gul stenfrugt, røg og kridt. Eftersmagen er lang og kompleks og antyder et kæmpe lagringspotentiale.

Hele 3 gange går Domaine Huet igennem marken, når der skal høstes vine til denne søde hvidvin. Det skyldes at druerne skal være overmodne, og meget gerne ramt af Botrytis, som udtørre druerne og koncentrerer mosten endnu mere. Det særlige ved Botrytis er, at det bibeholder syrligheden i druerne. Så selvom det vælter frem med honningsødme fra de 125 gram restsukker pr. liter, så får det et friskt, syrligt strejf fra naturens side, og efterlader et ufatteligt kompleks smagsindtryk.

Gaston Huët investerede i 1957 i den 8 ha store mark Le Mont 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 Première 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.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin

Vinous
95 point