

Vouvray Moelleux 1ére Trie Le Clos de Bourg 2003

Domaine Huet

Uovertruffen sød Chenin Blanc fra legenden Domaine Huet. Med 98 + point fra Robert Parker.

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. Disse vine besidder et nærmest uendeligt langt liv, og denne mesterlige årgang 2003 fremstår fuldstændig frisk og drikkemoden selv efter 20 år.

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. 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.

Land	Frankrig
Område	Loire

Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chenin Blanc

Robert Parker

98+ point