

Vouvray Sec Le Haut Lieu 2023

Domaine Huet

Forrygende tør hvidvin fra historisk enkeltmark. Chenin Blanc fra absolut øverste hylde.

Den 9 ha store, lerholdige mark Le Haut Lieu giver altid den mest åbne og tilgængelige af Huets tørre vine. Duften indledes med noter af gule frugter, fersken og moden pære i et elegant og harmonisk udtryk, som hele tiden udvikler sig i glasset. Med luft tilføres der autolytiske noter, der nærmest giver mindelser om champagne. Gang på gang vender man tilbage og finder nye nuancer i duften. I munden folder vinen sig langsomt, elegant og silkeblødt ud, og man kan ikke undgå at blive draget af Huets univers, der på én gang er komplekst og forførende.

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. 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.

Selve marken spiller desuden en central rolle i domænets historie, da Victor Huet anskaffede sig Haut-Lieu tilbage i 1928, og dermed lagde grunden til Domaine Huet. Den knap 9 ha store mark ligger på Vouvrays Première Côte - altså 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 i dag mellem 30 og 50 år gamle.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chenin Blanc

Vinous
93 point
Decanter
92 point
Wine Spectator
92 point