

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Mont - 2014



La parcelle du Mont fait partie du vignoble historique de Vouvray. C'est en 1957 que Gaston Huet s'en porte acquéreur. Ces 9 hectares de première côte, surplombant le village de Vouvray et les caves de tuffeau du Domaine, forcent depuis bien longtemps l'admiration par la qualité et la précision des vins qu'ils produisent.

Car le Mont, c'est avant tout un terroir exceptionnel : les argiles vertes mêlées aux nombreux silex composent un sol peu épais, le système racinaire de la vigne (entre 25 et 30 ans d'âge en moyenne) allant ensuite s'immiscer dans le sous-sol crayeux de tuffeau.

Minéralité raffinée et superbe trame acide, autorisant les plus longues gardes, marquent incontestablement la cuvée Le Mont !

Le Mont 2014 affiche dès le premier nez des notes expressives de sable chaud et de pierre à fusil, mais aussi un très beau fruit mûr, autour de la poire, de la mirabelle. Élégance et fraîcheur sont au rendez-vous, grâce à de belles évocations d'orange sanguine, de rhubarbe et d'herbes fines.

Si l'attaque en bouche est pure, cristalline comme une eau vive, la densité en milieu de bouche est épatante et la persistance énorme. C'est gourmand, charnu, toujours très fruité et sapide.

Ce millésime solaire rend le vin expressif et délicieux dès aujourd'hui. Un conseil cependant : oubliez-en quelques bouteilles en cave jusqu'en 2025... vous ne serez pas déçu à l'ouverture !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Mont - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant, reflets verts.

Nez : Notes végétales printanières et racinaires (radis noir). Sable, pierre à fusil. Poire, orange sanguine. Légères notes miellées.

Bouche : Attaque cristalline, d'une eau de roche. Puis la matière vient, charnue, gourmande, sur le fruit mûr (poire, abricot, mirabelle). Enorme longueur.

Accords mets-vins : Terrine en gelée ou jambon persillé. Oeuf mimosa ou oeuf poché. Rillettes de saumon. Salade de noix de pétoncles. Plus tard, poissons sauce hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique