

## Domaine Huet - Vouvray Sec Clos du Bourg - 2013



Ce Clos dont les murs d'enceinte remontent au IXe siècle constitue l'un des plus vieux et plus beaux vignobles de Vouvray. Surplombant l'église du village, il se déploie sur 6 hectares, profitant d'un sol argilo-calcaire, peu épais et caillouteux, qui repose sur le sous-sol typique de tuffeau. Le terroir donne ici au vin profondeur et complexité. La proximité de la Loire, en contre-bas, son humidité thermo-régulatrice, et l'exposition au Sud finissent de donner à la vigne toutes les conditions pour un mûrissement optimal du chenin.

Le vin impressionne immédiatement par sa sophistication et sa puissance ! Le nez exprime avec force toute la minéralité du terroir, entre notes iodées et fumées. Le fruit est frais et plein d'énergie, entre poire, gelée de pomme, citron confit et pamplemousse.

La structure du vin est presque tannique. En bouche, l'énergie du sol est ultra-présente, portée par une superbe acidité qui souligne un fruit parfaitement mûr. On croit même déceler un soupçon de sucrosité qui donne de la rondeur au milieu de bouche, avant une finale tendue et stupéfiante de longueur.

Avec une telle énergie, ne doutons pas que ce Clos du Bourg 2013 sera encore au rendez-vous dans 10 ans voire plus.

Idéal aujourd'hui comme demain pour accompagner un homard grillé, des huîtres chaudes, des poissons de rivière façon meunière ou des saint-jacques rôties avec une émulsion d'agrumes. Et bien sûr, des fromages moelleux et savoureux comme un livarot ou un mont d'or.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Huet - Vouvray Sec Clos du Bourg - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze, brillante.

Nez : Raffiné et complexe. Pierre à fusil, coquillage, cire d'abeille. Herbes fines. Radis noir. Poire Williams. Gelée de coing. Citron confit, pomelos. Notes poivrées.

Bouche : Attaque puissante, enveloppante. Sensation intense de minéralité. Poivre, gingembre, piment d'espelette. Belle fraîcheur en milieu de bouche sur la rhubarbe. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Homard grillé. Gambas sautés poivre et sel. Poisson meunière. Saint-Jacques rôties, émulsion d'agrumes. Livarot, mont d'or.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui. Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération voire carafage (1 à 2 heures).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique