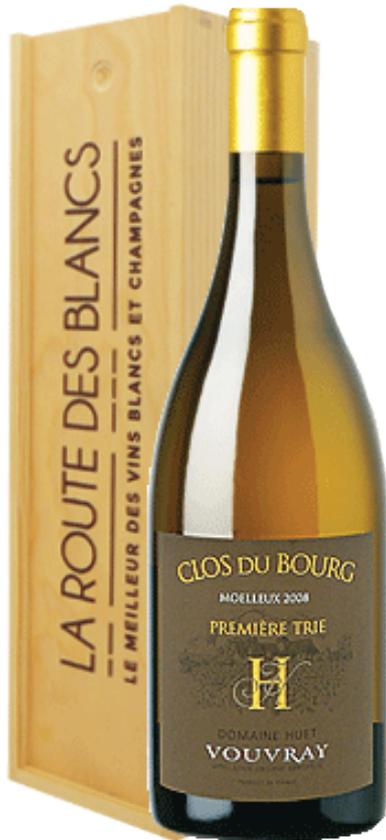


Domaine Huet - Vouvray moelleux Clos du Bourg Première Trie - 2008



Plus floral et sensuel que Le Mont, ce Clos du Bourg Moelleux Première Trie montre avec brio l'extraordinaire versatilité du chenin selon les années et le terroir. Ici, dans un millésime exceptionnel en Loire, le vin développe une profondeur et une densité hors-du-commun.

Seules les plus vieilles vignes sont sélectionnées pour élaborer, lorsque le millésime le permet, cette cuvée Première Trie. La qualité du terroir du Clos du Bourg est connue et respectée depuis des siècles : 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.

En 2008, toutes les conditions furent réunies pour que le botrytis finisse par se développer à l'automne sur certaines baies. Après une sélection drastique des baies, le grand Noël Pinget, encore aux commandes des vinifications à l'époque, put ensuite laisser parler son art de tirer le meilleur du chenin ligérien.

Le résultat aujourd'hui est fascinant, tant il combine avec harmonie la finesse, la pureté, la fraîcheur d'un côté, la profondeur et la puissance de l'autre. Les amateurs le savent, 2008 est le millésime de la truffe blanche pour les chenins ligériens. Ce Clos du Bourg en fait la belle démonstration. Le nez, sensuel et aérien, évoque bien sûr la truffe, entourée d'arômes minéraux de poudre et pierre à fusil. Viennent ensuite d'envoûtantes senteurs de jardin oriental, entre jasmin, rose, litchi, orange et ananas. L'ampleur et la puissance en bouche sont impressionnantes, et, pourtant le vin conserve une finesse de texture et une belle énergie tout au long de la dégustation. Comme toujours, la finale est d'une longueur spectaculaire, et nous maintient dans un délicieux univers de raffinement.

Voici encore une fois un grand vin de gastronomie, absolument exquis aujourd'hui, mais qui peut patiemment attendre en cave durant plusieurs décennies ! Laissez-vous tenter par une poule au riz et sa sauce crémée suivie d'une omelette norvégienne... un pur régal en perspective.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Huet - Vouvray moelleux Clos du Bourg Première Trie - 2008



Dégustation et accords

Robe : Topaze brillant

Nez : Floral et sensuel : jasmin, rose, litchi, poivre de sichuan, fumée, truffe blanche. Gelée de coing, mirabelle, abricot rôti, ananas.

Bouche : Enorme ampleur et onctuosité en attaque. Puis, l'énergie et la fraîcheur sont portées par une parfaite trame acide. Beaucoup de fruit et d'épices sur une énorme finale.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney de mangue. Tagliatelles au speck, gorgonzola et noix fraîches. Purée de patates douces. Poule au riz. Omelette norvégienne.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 au moins!

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2008

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique