

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2010



Ce vignoble de 9 hectares, situé sur la partie haute du plateau vouvrillon, fut le premier acquis par la famille Huet, dès 1928. Si le sous-sol est bien sûr calcaire, le sol est ici assez profond et presque exclusivement argileux. Ce-dernier contribue à donner à ce cru matière et profondeur. L'exposition au Sud combinée à la fraîcheur relative du plateau permettent au chenin d'atteindre, lentement mais sûrement, sa parfaite maturité.

Comme 2005 quelques années avant, le millésime 2010 n'est pas un millésime solaire, comme on peut le lire ici ou là. Mais c'est un millésime où il n'y a pour ainsi dire pas eu d'eau : record à la baisse de l'hygrométrie dans la quasi-totalité du vignoble français. Alors, un grand merci à la Loire - et aux autres fleuves : sans eux, jamais les vins ne se seraient sortis de pareille « soif ».

Ici, la vigne, d'un âge respectable, a pu aller chercher la fraîcheur et l'humidité en profondeur. Qui dit recherche de la profondeur dit capture de la minéralité et c'est ce qu'on a ici : tension, précision, sol présent du premier nez jusqu'à la lente expiration d'une superbe finale. Sans oublier une farandole d'arômes fruités et épicés.

Vous avez la chance de rencontrer ce millésime quasiment introuvable, alors qu'il s'approche seulement de sa maturité, tant d'autres bouteilles ont été bues trop précocement. L'heure du tire-bouchon s'approche, pensez à manger chaud : que diriez-vous d'un bar grillé, de langoustines au jus corsé ou d'une fricassée de cuisses de grenouille ?...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2010



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très fumé et épicé : pierre à fusil, craie, poivre, gingembre, radis noir. Poire, zeste de pamplemousse. Fleurs blanches.

Bouche : D'une précision d'horloger. Tendue, verticale, traçante. Finesse minérale exceptionnelle. Très longue finale.

Accords mets-vins : Bar grillé ou au beurre blanc. Cuisses de grenouille. Langoustines dans une nage aux épices douces. Gambas sautées poivre et sel.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure, voire rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique