

Domaine Huet - Vouvray Demi-Sec Le Haut-Lieu - 2016



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. En 2016, si le gel de printemps a malheureusement considérablement limité la récolte (moitié moins au final), la très belle arrière-saison a permis ici d'obtenir de très belles teneurs en sucre, sur ses chenins en sur-maturité, tout en conservant un excellent niveau d'acidité.

Fidèle à une approche très « près » du fruit et du terroir, Jean-Bernard Berthomé pratique un élevage assez court, de 6 mois, pour moitié en cuves et moitié en demi-muids. Aujourd'hui, ce Haut-Lieu se révèle tout en nuances : chèvrefeuille, pâte d'amande, zeste de citron, une touche de cire, quelques herbes fines, une délicate évocation de la mangue... Tout ici semble suggéré.

En bouche, le vin s'affirme plus, offrant un impeccable équilibre sucre-acidité. On retrouve immédiatement ce style « Huet » que l'on aime tant, où l'onctuosité s'accompagne d'une sensation de légèreté, de pureté cristalline. La finale est d'une redoutable précision, droite, tendue et dotée de fins amers évoquant le zeste d'agrumes.

Un vin à attendre au moins 5 ans : il sera alors le compagnon idéal d'un pavé de thon mi-cuit au sésame, d'une lotte au curry ou, tout simplement, d'un Beaufort fruité.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Huet - Vouvray Demi-Sec Le Haut-Lieu - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Très nuancé : jasmin, chèvrefeuille, pâte d'amande, zeste de citron, cire, quelques herbes fines, poire au sirop, mangue fraîche

Bouche : L'onctuosité s'accompagne d'une sensation de légèreté, de pureté cristalline. La finale est d'une précision chirurgicale, droite, tendue et dotée de fins amers.

Accords mets-vins : Crabe farci. Pavé de thon mi-cuit au sésame. Lotte au curry. Colombo de porc à l'ananas. Crevettes à l'aigre-doux. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 18 g)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique