

Domaine Huet - Trio de Vouvrais Moelleux 2016 - Carton de 3 bouteilles



La très belle arrière-saison a permis au chenin, en 2016, d'atteindre une magnifique sur-maturité, avec une partie des raisins atteints par la pourriture noble : la parfaite intégration des sucres, l'intensité aromatique et l'énergie des moelleux sont exemplaires.

Le Haut-Lieu 2016 moelleux

Ce vignoble de 9 hectares, situé sur la partie haute du finage vouvrillon, combine une belle exposition au Sud qui compense la fraîcheur du plateau, un sol profond et argileux qui donne au vin matière et profondeur et bien sûr ce sous-sol de calcaires tendres, gage de fraîcheur et de finesse. Superbe fruit évoquant la tarte tatin, le zeste d'orange confit, la gelée de coing et la pêche, légères notes de miel, de chèvrefeuille et une touche grillée complètent ce bouquet à la fois riche et élégant. La sucrosité en bouche se fait aérienne et se double d'une belle énergie revitalisante. La finale est douce, harmonieuse et très longue. Délicieux aujourd'hui sur le fruit et la suavité, mais parfait aussi dans 15 ou 20 ans sur un registre plus tertiaire et truffé. (RVF : 17/20)

Le Mont 2016 moelleux

Cette parcelle historique de Vouvray, acquise en 1957 par Gaston Huet, surplombe le village et les caves de tuffeau du Domaine. Ce terroir exceptionnel, au sol mince d'argiles vertes et de silex, qui laisse rapidement la place au sous-sol crayeux, donne des vins d'un raffinement minéral légendaire, qui se conjugue ici avec une concentration irrésistible. Le bouquet est flamboyant, mêlant avec intensité les fleurs, les fruits et les épices : chèvrefeuille, poire pochée, pêche, goyave, mangue rôtie, pain d'épices, gingembre... On retrouve le raffinement en bouche : nous ne sommes pas ici dans la liqueur et l'opulence, mais dans un registre délicat, suave mais actif, porté par l'énergie du sol et cette minéralité épicée typique du Mont. Là encore, l'idéal est d'attendre ce vin 7 ou 8 ans en cave pour qu'il se donne pleinement ! (RVF : 18/20)

Clos du Bourg 2016 moelleux

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, qui repose sur le sous-sol typique de tuffeau. Le terroir donne ici au vin profondeur et complexité. L'élégance des notes de fleurs blanches et de miel fin précède la générosité du fruit, bien mûr, juteux,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

évoquant la pêche et l'abricot, et l'onctuosité de délicieuses notes lactiques. Onctuosité que l'on retrouve en bouche, qui envahit le palais mais jamais ne le sature. Car le sol est toujours là, imprimant sa dynamique dans ce vin, de l'énergie, du mouvement. Profond, suave mais toujours actif, doté d'une longue finale montante : un vin littéralement planant ! (RVF : 18.5/20)

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Huet - Trio de Vouvrais Moelleux 2016 - Carton de 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques