

Domaine Huet - Vouvray Pétillant Brut - 2012



Tous les grands vignerons de Vouvray se font un devoir de montrer à quel point le chenin vouvrillon, vinifié en fines bulles selon la méthode champenoise, peut donner de grands pétillants, élégants et frais, subtils et charnus. Cette tradition, vieille de près de deux siècles, est bien vivante au Domaine Huet : la preuve avec ce Brut 2012 qui déploie aujourd'hui tout son charme.

Véritable synthèse des 3 grands terroirs du Domaine, Le Haut-Lieu, Le Clos du Bourg et Le Mont, ce Vouvray Brut a passé 3 années sur lattes, dans les galeries fraîches de tuffeau, afin d'affiner sa structure aromatique et ses équilibres en bouche.

A peine servi dans le verre, on est déjà séduit par la finesse et la légèreté de la bulle qui laisse augurer d'un vin tout en nuance et en précision. C'est bien le cas : au nez, tout est suggéré, effleuré, avec beaucoup de délicatesse, qu'il s'agisse des notes de jasmin et de fleurs de cerisier, de la touche de citron, de poire et même de fraise, des notes de miel fin, et de cette minéralité subtile évoquant la craie.

L'impression se confirme en bouche, avec une attaque fraîche et caressante, suivie de très beaux amers évoquant le pamplemousse. L'équilibre est remarquable, la finale, bien marquée par le sol, est franchement stimulante. Voici une partition, à la fois simple, sans fioriture, mais particulièrement juste et harmonieuse. Le vin idéal pour une convivialité enjouée mais paisible... On privilégiera une dégustation intime, autour d'une belle table, plutôt qu'une fête trop « sonore »...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Pétillant Brut - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts, très fines bulles

Nez : Délicat et aérien : notes de jasmin et de fleurs de cerisier, une touche de citron, de poire et même de fraise, miel fin, minéralité subtile évoquant la craie.

Bouche : Attaque fraîche et caressante, suivie de très beaux amers évoquant le pamplemousse. L'équilibre est remarquable, la finale, bien marquée par le sol, est franchement stimulante.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire ou à table. Truite fumée, rillettes de poissons ou de volaille, crevettes et mayonnaise. Mais aussi avec une volaille rôtie, ou un poisson cuit à la plancha.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 9 à 10°



Caractéristiques techniques

Millésime : 2012

Type : Vin effervescent sec (Brut)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique