Huet

Clos du Bourg sec

, 750 ml

France,

9950401260

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	4 g/l
Acidity content:	6.3 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kokosbohnen und Fenchel, Butternut-Sauce mit Bergamotte-Olivenöl (vegetarisch)

Marokkanische Tajine mit Rotbarsch, Aprikosen und Zimt (Fisch)

Valençay im Blätterteig mit Quittengelee (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.01.2025

Informationen zum Wein
Der Clos du Bourg liegt oberhalb der Kirche von Vouvray und umfasst sechs Hektar, die von einer alten Steinmauer umgeben sind – daher „Clos“. Es handelt sich um eine der ältesten Grand-Cru-Parzellen Frankreichs. Sie wurde bereits im 7. Jahrhundert erwähnt. Der flache Boden des Weingartens besteht aus Lehm mit Feuerstein- und Kreide-Einschlüssen. Er befindet sich auf einem typischen turonischen Tuffeau-Kalksteinfelsen. Hier erreichen die Reben den Tuffstein schon nach einem Meter.

2023 sind die Weingärten in Vouvray in großem Maße von der drosophila suzukii, der Kirschessigfliege heimgesucht worden. Das erforderte ein rigoroses Qualitätsmanagement. Es gibt ja eh schon diverse Lesegänge pro Weinberg bei Huet für die einzelnen Varianten des Chenin Blancs. In diesem Jahr musste jede einzelne Beere angeschaut werden und mindestens 25% der Ernte wurden verworfen. Wie üblich wurden die Trauben innerhalb der vielen Lesedurchgänge penibel sortiert, gepresst und spontan vergoren. Eine malolaktische Gärung erfolgte nur in Ausnahmefällen und bei einzelnen Fässern. Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten Demi-Muids.

Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Der *Clos du Bourg* ist auch in 2023 wieder wunderbar gelungen. Während 2022 einen ganz hellen Klang hatte, ist er in 2023 etwas voller und der Wein etwas gelbfruchtiger mit Anklängen von reifer Quitte, Kumquat, Pekannüssen und etwas Blütenhonig auf einer leicht gebutterten warmen Brioche.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Vouvray* ganz präzise und klar mit Spannung und Druck, gleichzeitig sinnlich und saftig mit einer eleganten, frischen Säure. Neben Quitten, Birnen und gelben Pflaumen gibt es auch Noten vom Most herber Äpfel, etwas Earl Grey und Gestein. Es ist ein komplexer, voller *Chenin Blanc* mit Kraft, aber auch mit einer tänzelnden Leichtigkeit und Sinnlichkeit, zarter Textur und viel untergründiger Energie.