Huet

Le Haut Lieu Moelleux 1ère Trie

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401227

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	71 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Exotisches Ceviche mit Oktopus, Adlerfisch, Mango und Papaya

(Fisch)

Gedämpfte Bananenblüte mit Kokosreis und Mango

(Gemüse & Vegetarisch)

Mirabellentarte mit Safraneis und Orangenabrieb

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.08.2021

Informationen zum Wein

Der Haut-Lieu ist der Weinberg, der den Ursprung des Weinguts Huet bildet. Die Familie Huet besuchte das Dorf Vouvray erstmals 1928 und war vom dem Anwesen, das heute das Weingut bildet, und dem fünf Hektar umfassenden Weinberg Le Haut-Lieu so begeistert, dass sie beide erwarb und das Weingut Huet gründete. Le Haut-Lieu liegt auf dem Plateau von Vouvray und ist geprägt von tiefbraunem Lehm mit ein wenig Feuerstein und Kreide im Oberboden. Den Oberboden nennt man örtlich *aubuis*. Das Grundgestein besteht aus gelbem Tuffeau-Kalkstein, und der liegt vier Meter tief.

Die Lese der Trauben für den *Le Haut-Lieu Moelleux »Première Trie«* erfolgte in 2020 zwischen dem 7. September (der früheste Zeitpunkt in der Weingutsgeschichte) und dem 25. September. Da der Jahrgang stark von Sonne und Wärme geprägt war, sind vor allem restsüße Weine entstanden. Wie üblich wurden die Trauben 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. Beim *Le Haut-Lieu Moelleux »Première Trie«* handelt es sich um einen restsüßen Wein, in den die ersten mit Botrytis behafteten Trauben Eingang gefunden haben. Restsüße heißt in diesem Fall 71 g/l.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Le Haut-Lieu Moelleux »Première Trie«* aus der Lage Le Haut-Lieu hebt sich vom *Moelleux* aus der selben Lage durch eine höhere Süße und einen höheren Anteil an perfekt sortierten Botrytis-Beeren ab. Daraus ergibt sich ein Duft, der zwar weiterhin das Moselanische dieser Lage mit ihrer Lebhaftigkeit bietet, aber auch eine etwas mostigere Note von Birnen und Äpfeln hat, ja sogar von Quitten und zudem von ein wenig Pilz. Der immer leichtfüßige *Le Haut-Lieu* wirkt hier etwas konzentrierter und dichter, zeigt Noten von Orangen, Kräutern und von ein wenig hellem Tabak, von Kreide und Kaki.

Gaumen

Am Gaumen breitet der *Le Haut-Lieu Moelleux »Première Trie«* sich vollflächig aus und wirkt seidig, ruhig und sinnlich, schmeichelnd und zunächst durchaus opulent. Doch dann schießt die Säure in die reife gelbe Frucht und die Würze, sie liefert die notwendige Frische, macht den Chenin Blanc saftig wie auch lebendig und lässt einem gerade in Kombination mit Noten von Salzmandeln und Salzzitronen so richtig das Wasser im Mund zusammenlaufen. So findet man in diesem*Le Haut-Lieu Moelleux»Première Trie«* wieder die ganze Le-Haut-Lieu-Typizität und so viel Säure wie auch Konzentration, dass man sich um die lange Zukunft dieses Weines keine Sorgen machen muss.