Huet

Le Haut-Lieu demi-sec

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401221

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	19 g/l
Gesamtsäure:	6.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Blini mit Forellenkaviar und Crème fraîche

(Fisch)

Wildrebhuhnpastete mit Quittenmarmelade und Szechuanpfeffer

(Geflügel, Wild)

Gamba-Kebab vom Grill

(Meeresfrüchte)

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 von dem Anwesen, das heute das Weingut bildet, samt 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 liegt vier Meter tief.

Die Lese erfolgte in 2020 zwischen dem 7. September (der früheste Zeitpunkt der in 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. *Demi-Sec* heißt bei Huet: zwischen 15 und 25 Gramm Restsüße. In diesem Fall sind es 20 Gramm.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Le Haut-Lieu Demi-Sec* ein offener, heller, duftiger und frischer Wein, dessen Aromen an weiße und gelbe Blüten, Nashi-Birnen, gelbe Äpfel und frischen Apfelmost erinnern. Hinzu kommen Noten von feuchtem Stein und Kräutern. Unter den drei Lagen wirkt der *Le Haut-Lieu* immer ein wenig moselanisch, so auch in diesem Jahrgang. Trotz einer antizipierten Fülle an Aromen besitzt der Wein nichts Schweres oder Üppiges, sondern wirkt tänzelnd und leicht, zugleich ist er aber charaktervoll und ernsthaft.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich schnell die wunderbare Balance aus Süße und Säure, und obwohl der Chenin Blanc über 13,5 Vol-% verfügt, wirkt er auch am Gaumen fast so leichtfüßig wie ein Kabinett. Der *Demi-Sec* besitzt eine gelb- und weißfleischige runde Frucht, die saftig und cremig ist und von einer eleganten und fein ziselierten Säure und einer frischen Mineralität

getragen wird. Hier zeigen sich Spannung und Präzision, Intensität wie auch Dichte, und trotzdem bleibt noch die schon erwähnte tänzelnde Leichtfüßigkeit bei gleichzeitig präsenter Süße.