Huet

Le Haut-Lieu demi-sec

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401244

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tarte Tatin mit Steinpilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Peruanisches Lachs-Sashimi mit Togarashi-Pfeffer

(Fisch)

Würzige Linsenpfannkuchen mit Mango-Salsa

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

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 begann in 2022 am 8. September (der zweitfrüheste Zeitpunkt in der Weingutsgeschichte) und endete sechs Wochen später (so lange haben die Erntehelfer, in diesem Jahr waren es 24, noch nie gelesen. Hitzewellen und Trockenheit haben zu einem sehr heterogen reifenden Traubenmaterial geführt. Dadurch konnten alle Varianten des Chenin Blanc vom Grundwein für Pétillants bis zu 1er Trie erzeugt werden. 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. Der Restzucker liegt bei diesem Wein in 2022 bei 18 Gramm.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Le Haut-Lieu Demi-Sec* ist der große diesjährige Verführer! Auf der Basis von gelben Äpfeln, Nashi-Birnen, gelben Pflaumen und ein wenig Karamell schweben Blütendüfte und Kräutern mit einem Spritzer Zitrone. Der Wein wirkt tänzelnd und doch dicht und charaktervoll.

Gaumen

Am Gaumen spürt man die dezente Süße in der reifen, saftigen Frucht. Die Säure wirkt eher elegant und dezent als fordernd. Dafür findet man hier eine tiefe, hell wirkende Mineralität und einen Gerbstoff, den man in der Sec-Version kaum bemerken konnte. Auch das Herb-Pikante ist stärker ausgeprägt, während die Textur seidig und cremig wirkt. Das ist ein intensiver, konzentrierter *Demi-Sec* mit Fülle und Komplexität. Und doch bleibt der Wein einladend, leicht verständlich und sinnlich.