

 **Huet**

Le Mont sec

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401242

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Escabeche vom Loup dem Mer mit Fenchel und

Orangen

(Fisch)

Kalbsbries mit Pfifferlingen und wildem Bockkoli

(Fleisch)

Kasseler, in Blätterteig gebacken, mit Munster und

Quittenkompott

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

Informationen zum Wein

Der Weinberg Le Mont liegt oberhalb der Tuffsteinhöhlen und östlich vom Weingut Huet auf dem ersten Plateau von Vouvray, der sogenannten *Première Côte*, und er ist nach Süden ausgerichtet. Der Weinberg wurde bereits im 15. Jahrhundert erwähnt, und er wird seit dieser Zeit sehr geschätzt. Wie die anderen Weinberge befindet sich Le Mont mit seinen neun Hektar im Alleinbesitz des Weinguts Huet und wurde von Gaston Huet 1957 als letzter der drei Weinberge erworben. Er hat einen mehrere Meter tiefen Oberboden mit einem kieseligen, teils faustgroßen Feuerstein, der dort *Perron* genannt wird, und tiefgrünen Lehm. Die Basis bildet der übliche turonische Tuff-Kalkstein.

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. So 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 5,7 Gramm.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Probiert man den *2022er Le Mont* neben den Chenins der beiden anderen Lagen, dann präsentiert er sich absolut terroir-typisch. Das heißt, dass er deutlich zurückgenommener, ja scheuer wirkt und zudem die typische dunkle Rauchigkeit vom Tuff und Quarz offeriert. Mit Luft wird er dann offener, behält zwar den feinen Feuerstein-Duft, präsentiert aber auch Noten von Veilchen, Apfel, Apfelschale, Birne und Quitte.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *2022er Le Mont Sec* seidig und saftig mit einer großen Tiefe und Substanz. Der Chenin wirkt mundfüllend und kraftvoll mit deutlichen Noten von süßen und herben Mostäpfeln und Birnen samt Schalen. Man findet hier also Cider- und Perry-Noten. Dazu kommen Kumquats, Gewürze und wieder die typische Rauchnote. Es ist ein pikanter, steiniger

und mineralischer Wein, der salzig wirkt und anmutig ausklingt.