Huet

Le Mont demi-sec

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401262

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	20 g/l
Gesamtsäure:	5.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Risotto mit Schellfisch, Carpaccio vom Kaisergranat und Parmesan-Emulsion (Fisch, Meeresfrüchte)
2. Dorade mit Muschelsauce und karamellisierten Karotten (Fisch)
3. Tarte mit Mandeln, Rhabarber und Himbeeren (Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.01.2025

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.

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. *Demi-Sec 2023* heißt bei Huet: zwischen 20 Gramm Restsüße.

Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Der 2023er *Le Mont Demi-Sec* präsentiert sich in diesem Jahrgang auf wunderbare Weise zart und verführerisch. Er offeriert zwar, wie immer, die dunkelsten Noten, doch hat man gar nicht den Eindruck, dass man auf diesen Wein, so wie meist, noch warten müsste – auch wenn es sich natürlich lohnt, ihn beiseitezulegen. Im Auftakt dominieren Blüten und Blütenhonig, gelbe Äpfel, Quitten und Weiße Johannisbeeren, etwas Karamell und Rauch, dann wieder Minze und Verbene.

Gaumen
Die 20 Gramm Restzucker des 2023er *Le Mont Demi-Sec* nimmt man, wie so oft, kaum wahr.
Die Balance aus Restsüße und Säure, aus Tiefe und schwebender Leichtigkeit, aus dunkelwürzigen Noten und weißen Blüten ist perfekt. Alles wirkt präzise, hat Spannung und Dichte und wirkt gleichzeitig unbeschwert und spielerisch, fast süffig und mundwässernd salzig. Ein großartiger *Demi-Sec*!