Huet

Clos du Bourg demi-sec

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401222

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	20 g/l
Gesamtsäure:	7.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Blaufußhuhn mit Spitzmorcheln

(Geflügel)

Black Pudding mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

(Fleisch, Schweinefleisch)

Brie mit Trüffeln

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.08.2021

Informationen zum Wein

Der Clos du Bourg liegt oberhalb der Kirche von Vouvray und umfasst sechs Hektar Weinlagen, die von einer alten Steinmauer umgeben sind – daher „Clos“. Es handelt sich um eine der ältesten Grand-Cru-Parzellen Frankreichs. Sie wird bereits im 7. Jahrhundert erwähnt. Der flache Boden des Weingartens besteht aus Lehm mit Feuerstein und Kreide-Einschlüssen. Er befindet sich auf einem typischen turonischen Tuffeau-Kalksteinfelsen. Hier erreichen die Reben den Tuffstein schon nach einem Meter.

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 2020er *Clos du Bourg Demi-Sec* ist in diesem Jahrgang im Auftakt durchaus nahe verwandt mit dem *Le Haut-Lieu Demi-Sec*. Beide besitzen eine moselanisch wirkende spielerische Leichtigkeit in Verbindung mit einer reifen Frucht und einer hellen Stein- und Kräuteraromatik. Der *Clos du Bourg* ist aber standesgemäß etwas kreidiger, etwas fester und eine Spur dunkler. Gelbe Zitrusfrüchte samt Abrieb treffen auf knackige Äpfel und Birnen, Trockenkräuter und blonden Tabak, schließlich frischer Apfelmost. Ein wenig Rauch und Feuerstein sind ebenfalls mit im Spiel.

Gaumen

Am Gaumen beginnt der Wein seidig und warm oder, wie Rebecca Gibb MW es auf *Vinous* schreibt: „Den 2020er *Clos du Bourg Demi-Sec* zu trinken ist, als würde man nach einem langen Wandertag die Schuhe ausziehen und die Füße in warmes Wasser tauchen: Zufriedenheit und Entspannung pur.“ Der *Le Clos du Bourg* bietet zu Beginn fast süffig wirkendes Kernobst,

Steinobst und einige Zitrusfrüchte, zeigt sich hier in geradezu saftiger Art. Die Süße liegt vor allem auf der Zungenspitze, hinter der sich für eine kurze Zeit die Würze und die Säure verbergen. Dann aber treten beide deutlich hervor, und plötzlich verwirbeln die Aromen in einem Strudel von Frische und Salzigkeit. Der Chenin Blanc besitzt Volumen und Konzentration, die aber nie zu schwer werden. Eher im Gegenteil. Der Wein tänzelt trotz der Kraft, trotz der 13,5 Vol-% und trotz der leicht dunkel anmutenden Würze über die Zunge. Das wirkt überaus verführerisch, und wie so oft in den letzten Jahren weiß man gar nicht, wie man sich dazu zwingen kann, diesem Wein noch mehrere Jahre Flaschenreife zu gönnen und sich gleichzeitig dieses Vergnügen so lange zu versagen. Und doch wird sich dieser Wein noch über die Zeit wunderbar entwickeln.