Huet

Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401228

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	93 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hummer-Papaya-Salat mit Chili-Sauce

(Meeresfrüchte)

Gebratene Gänseleber mit Cotignac d'Orléans und Ziegenquark

(Geflügel)

Geröstete Ananas mit Tamarinde, Ingwer, Chili und Kokoseis (

(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 wurde 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 in der 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. Beim*Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«*handelt es sich um einen restsüßen Wein, in den die ersten mit Botrytis behafteten Trauben Eingang gefunden haben. Restsüße heißt in diesem Fall 93 g/l.

Farbe

helles Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen

Nase

Der *Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* ist ein Wein von üppiger Reife bei gleichzeitiger Präzision und Raffinesse. Er duftet nach einem großen Korb mit vollreifen Steinobstfrüchten, frisch aufgeschnittenen Mirabellen, Aprikosen und Pfirsichen, kandiertem und getrocknetem Obst, Apfelschalen und Tabak, ein wenig eingekochtem grünen Ananas-Chutney, Rauch und Gestein. Dazu gesellen sich ein paar Kumquats und ein wenig Tarte Tatin.

Gaumen

Dieses komplexe Aromenspiel im Duft erfordert einen ersten Schluck. Hat man den erst einmal auf der Zunge, wird die Freude über diesen Wein noch größer. Der*Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* verfügt zwar mit 93 Gramm über die höchste Süße der drei *»Première Trie«*, aber gleichzeitig auch über die tiefste Mineralik und die größte Tiefe. Es ist ein großer Wein, zwar noch im Werden, aber schon jetzt elegant und verführerisch, pikant in seinen Aromen von Zitrusschalen, salzig mit den Noten von Stein und mit ein wenig Botrytis,

saftig in seiner weiß- und gelbfleischigen vielschichtigen Frucht von Pfirsichen, Quitten, Papayas, gelben Pflaumen, Orangen und Melonen.