Huet

Le Mont Moelleux

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401264

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	74 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Knollensellerie, großzügig gesalzen mit dem Schaum einer mit Thymian und Zitronen aufgegossenen Marinière (Meeresfrüchte, Fisch

Getrüffelter, in Chinin Moelleux geschmorter Chicorée mit Carpaccio von der Jakobsmuschel (Meeresfrüchte)

Sanft geschmorter würziger Kürbis mit Kardamom, Kurkuma und Chilischote (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.01.2025

Informationen zum Wein
Le Mont liegt oberhalb der Tuffsteinhöhlen und östlich des Weinguts Huet auf dem ersten Plateau von Vouvray, der sogenannten *Première Côte*, und ist nach Süden ausgerichtet. Er wird bereits im 15. Jahrhundert erwähnt und seit dieser Zeit sehr geschätzt. Wie die anderen beiden Weinlagen befindet sich Le Mont mit seinen neun Hektar im Alleinbesitz des Weinguts Huet und wurde von Gaston Huet 1957 als letzte der drei Weinlagen erworben. Er ist vom mehrere Meter tiefen Oberboden geprägt von einem kieseligen, teils faustgroßen Feuerstein, der dort *perron* genannt wird, in tiefgrünem 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. *Moelleux* heißt bei Huet meist: zwischen 45 und 55 Gramm Restsüße. In diesem Fall sind es beeindruckende 74 Gramm.
Farbe
beginnendes Goldgelb

Nase
Der 2023er *Le Mont Moelleux* wirkt in der Nase deutlich dunkler und auch reifer als der *Le Mont Demi-Sec.* Es ist ein dichter Wein, der Noten von Quitten, Kumquats und Mango mit braunem Zucker, Gestein und Rauch verbindet, reif, aber ganz präzise und geordnet wirkt, dazu elegant und komplex.

Gaumen
Aum Gaumen wird einmal mehr die Größe des Terroirs deutlich. Zwar besitzt der *2023er Le Mont Moelleux* mehr als dreifach so viel Restzucker wie der leichtere *Demi-Sec*, doch die Balance ist begeisternd. Die Fülle der reifen, leicht süßen Frucht wird durch eine maßgeschneiderte Säure und die dunkle Mineralität des Quarzits ausgeglichen. Der *Moelleux* besitzt Grip und eine klare Phenolik, dazu neben der satten Kernobstfrucht herbe Noten von Kumquats und Bitterorangen, Tabak und Gestein. All das wirkt überaus gekonnt, stimmig und schön.