Huet

Clos du Bourg demi-sec

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401261

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	17 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Geflügelballotine mit Sainte Maure de Touraine, geschmortem Chicorée und Szechuan-Sauce (Geflügel)
2. Ceviche de Aguaymanto (vegetarisch)
3. Tarte Bordaloue mit Birnen und Mandeln (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.01.2025

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.

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. Der *Clos du Bourg Demi-Sec 2023* verfügt über 21 Gramm Restsüße.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der 2023er *Clos du Bourg Demi-Sec* ist ein zarter, feiner und vergleichsweise fruchtig wirkender Chenin Blanc mit Noten von Orangenblüten, Holuderblüten und Blütenhonig, kandierten Orangenzesten sowie leicht herben Noten von Kumquats, Rauch und Gestein.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Vouvray* ungemein charmant und offen mit genau der richtigen Balance an kam wahrnehmbaren Restsüße, Säure, herben Noten und saftiger Frucht. Er bietet einen vollen, runden Auftakt mit viel gelber Frucht von Quitten und Birnen, begleitet von einem tragenden Säurebogen und einer herrlichen Mischung aus Tiefe und Leichtigkeit. Das wirkt überaus verführerisch, besitzt Fülle und wirkt trotzdem tänzelnd leicht.