

 **Huet**

# *Clos du Bourg sec*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401243

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 13,50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kalbsbraten mit Quitten in Chenin-Beurre-Blanc**

(Fleisch)

**Marokkanische Tajine mit Rotbarsch, Aprikosen und**

**Zimt**

(Fisch)

**Valençay im Blätterteig mit Quittengelee**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

## Informationen zum Wein

Der Clos du Bourg liegt oberhalb der Kirche von Vouvray und umfasst sechs Hektar, 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 begann in 2022 am 8. September (der zweitfrüheste Zeitpunkt in der Weingutsgeschichte) und endete sechs Wochen später (so lange haben die Erntehelfer, in diesem Jahr waren es 24, noch nie gelesen. Da Hitzewellen und Trockenheit zu sehr heterogen reifendem Traubenmaterial geführt haben, konnten alle Varianten des Chenin Blanc vom Grundwein für Pétillants bis zu 1er Trie erzeugt werden. 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 Restzucker liegt bei diesem Wein in 2022 bei 6,9 Gramm.

## Farbe

intensives Strohgelb

## Nase

Der *Clos du Bourg* ist ein heller, klingender, duftiger und doch dichter und an Terrassenmosel-Riesling erinnernder Wein mit einer verspielten Streuobstwiesenfrucht, etwas Grapefruit und leichter Exotik. Der Wein singt jetzt schon, wirkt spielerisch, lebendig und animierend.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Vouvray* ebenfalls hell und klar mit Spannung und Druck. Er erscheint nicht ganz so dicht, wie es die Nase suggerierte. Neben Äpfeln, Birnen und gelben Pflaumen gibt es auch Noten von Apfelmose herber Äpfel, etwas blondem Tabak und Gestein. Es ist ein komplexer und doch einfach zu verstehender Wein, der Kraft, aber auch eine tänzelnde Leichtigkeit und Sinnlichkeit besitzt. Die Säure begeistert mit ihrer Präzision und ebenso die leicht dunkel gefärbte Mineralität.