

 **Huet**

Le Mont Moelleux

 2020, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401226

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 49 g/l

Gesamtsäure: 6.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Karamellisierter Schweinebauch mit Apfelsauce

(Fleisch, Schweinefleisch)

Ententerrine mit Äpfeln und Pistazien

(Geflügel)

Tajine mit Mirabellen, Ingwer und Kardamom

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.08.2021

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist der *2017er Le Mont Moelleux* schon jetzt beeindruckend komplex. Die 53 Gramm Süße wirken hier keinesfalls aufdringlich, eher im Gegenteil fragt man sich, wo er die überhaupt versteckt hat, so klar wird die Süße von den 4,9 Gramm Säure balanciert. Der Wein ist überaus stimmig und präzise. Vor allem die Säurestruktur und die vitale Mineralität begeistern, ebenso die feinen Noten indischer Gewürze, herber Orangen und steiniger Komponenten. Im langen Finale dann erscheint die an Honig erinnernde Süße, gepaart mit Salzmandeln, in einem furiosen, langen Finale. Was für ein stimmiger Wein und was für ein Potential!

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.

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. *Moelleux* heißt bei Huet: zwischen 45 und 55 Gramm Restsüße. In diesem Fall sind es 49 Gramm.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der 2020er *Le Mont Moelleux* zeigt sich frisch und lebendig, fein, elegant und zeitlos. Den Auftakt des komplexen Bouquets bilden gelbe und grüne Äpfel, Zitronen, Limequats und Grapefruits samt Zesten sowie einige leicht exotische Noten von Papaya und gerade angereiften Ananas. Hinzu kommen feine Noten von Curryblättern und Apfelschalen. Darüber liegt der für *Le Mont* so typische Duft von zerstoßenem Quarzgestein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *2020er Le Mont Moelleux* von Beginn an konzentriert und komplex. Die 49 Gramm Süße sind zwar spürbar, werden aber ganz wunderbar in die lebendige Säure und die tänzelnde Mineralität eingebunden. Der *Moelleux* besitzt erstaunlich viel Grip und eine klare Phenolik, dazu eine reife Frucht, einige herbe Orangenoten und eine faszinierende Mischung aus Feuerstein und Salz, das bis in den letzten Winkel des langen Finales präsent bleibt. Der Wein steht natürlich erst am Anfang seiner Entwicklung, die locker zwei Jahrzehnte anhalten wird. Aber in der Balance, die der Chenin Blanc bietet, ist er jetzt schon fantastisch.