

 **Huet**

Le Mont Moelleux 1ère Trie

 2020, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401229

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 91 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Hummerschaum und Estragon

(Meeresfrüchte)

Mille-feuille von Walderdbeeren und gelbem

Pfirsich

(Dessert)

Gebackene Schokoladenganache mit pikanten

Haselnüssen und Orangenöl

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.08.2021

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen ist der Le Mont Moelleux 1^{er} Trie dicht mit hoher Viskosität und großer Komplexität. Mit kandierten Früchten, Rosinen, gedörrten Feigen und Apfelingeln scheint die Frucht derzeit im Vordergrund zu stehen. Die Säure ist reif, lebendig und von feinsten Struktur und agiert wie ein Computerprogramm im Hintergrund. Die Gerbstoffe statten ihn aus mit allem, was es für ein langes Leben braucht. Mit festem Druck am Gaumen hat er einen frischen Trinkzug und immense Spannung, die ihn ins Ambrosialae Finish mit epischem Nachhall begleitet. Dies ist einer der Weine, die den weltweiten Ruf der großen, edelsüßen Vouvrays begründen.

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 Weinberge erworben. Er ist vom mehrere Meter tiefen Oberboden geprägt, und zwar 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. Beim *Le Mont Moelleux »Première Trie«* handelt es sich um einen restsüßen Wein, in dem die ersten mit Botrytis behafteten Trauben Eingang gefunden haben. Restsüße heißt in diesem Fall 91 g/l.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Le Mont Moelleux »Première Trie«* ist ein kraftvoller und konzentrierter *»Première Trie«* geworden, daran besteht kein Zweifel. Er öffnet sich mit Noten von reifen und gebräunten Äpfeln samt Schale, Orangen und deren Zesten, Aprikosenkonfitüre, Mangochutney und eingelegten Quitten. Diese reife Frucht wird begleitet von Walnüssen und Tabak, Kräutern und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Le Mont Moelleux »Première Trie«* üppig, aber auch rauchig. Die Frucht ist opulent, dicht und süß wie ein eigener Dessert-Gang, doch wird diese Süße in den Kontext von salzigen und pikanten Noten gestellt, ferner von einer untergründigen Mineralität und von Extrakt begleitet. So wirkt dieser Chenin Blanc elegant und nobel. Die Säure ist hier eher zurückhaltend, durchwirkt aber dennoch den Wein und gibt ihm einen angenehmen Biss. Der *Vouvray* hat längst noch nicht sein Trinkfenster erreicht, aber es lohnt sich sehr, ihn in der Entwicklung zu seiner vollen Größe zu begleiten.