

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2014



Ce vignoble de 9 hectares, situé sur la partie haute du plateau vouvrillon, fut le premier acquis par la famille Huet, dès 1928. Si le sous-sol est bien sûr calcaire, le sol est ici assez profond et presque exclusivement argileux. Ce-dernier contribue à donner à ce cru matière et profondeur.

L'exposition au Sud combinée à la fraîcheur relative du plateau permettent au chenin d'atteindre, lentement mais sûrement, sa parfaite maturité.

Ce Haut-Lieu 2014 séduit par son équilibre entre la fraîcheur et l'élégance du nez et la densité et la matière ample en bouche.

Après une véritable farandole de notes florales et végétales (lilas, chèvrefeuille, herbes fines), d'agrumes (mandarine, citron vert) et de parfums plus minéraux, on découvre en bouche la densité du fruit mûr et juteux. Le vin se révèle alors d'une fabuleuse complexité, tout à la fois fumé, fruité, toujours vif et pourtant sensuel, voire onctueux en finale.

S'il se déguste fort bien dès aujourd'hui, nul doute que son potentiel de garde est énorme : 15 ans sans aucun problème.

Et que dire de son potentiel gastronomique... presque infini ! Langoustines dans un jus corsé, carpaccio de bar, tempura de légumes ou de fruits de mer, quenelles, cuisses de grenouille... et pourquoi pas, dans quelques années, une tête de veau sauce gribiche ou des pieds de cochon ! L'éventail est large : à vous de choisir...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Notes minérales et fumées. Fleurs blanches et herbes fines. Citron vert, zeste de mandarine. Goyave, ananas.

Bouche : Ample et complexe. Beaucoup de minéralité sur une trame fraîche évoquant la bergamote. Finale sensuelle, onctueuse. Très longue.

Accords mets-vins : Langoustines poêlées. Tempura crevettes et légumes. Crabe farci. Cuisses de grenouille. Carpaccio de bar. Tête de veau. Chèvres frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025/2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique