# Domaine Huet - Vouvray Sec Clos du Bourg - 2007

Quoi de mieux pour illustrer l'extraordinaire capacité de vieillissement des Vouvrays du Domaine Huet que de vous présenter un millésime de 8 ans d'âge : c'est ce que nous vous proposons avec ce Clos du Bourg 2007, vinifié par le grand Nöel Pinguet.

Ce Clos dont les murs d'enceinte remontent au IXe siècle constitue l'un des plus vieux et plus beaux vignobles de Vouvray. Surplombant l'église du village, il se déploie sur 6 hectares, profitant d'un sol argilo-calcaire, peu épais, qui repose sur le sous-sol typique de tuffeau. Le terroir donne ici au vin profondeur et complexité. La proximité de la Loire, en contre-bas, son humidité thermo-régulatrice, et l'exposition au Sud finissent de donner à la vigne toutes les conditions pour un mûrissement optimal du chenin.

Le vin impressionne immédiatement par sa sophistication et sa jeunesse ! Le nez exprime avec force toute la minéralité du terroir, entre notes iodées et fumées. Le fruit est puissant et juste, dominé par la poire. La bouche virevolte, évoquant les agrumes, les herbes fines, un cortège d'épices (paprika, piment d'espelette)... puis elle se tend à nouveau pour une finale stupéfiante de longueur.

Avec une telle énergie, ne doutons pas que ce Clos du Bourg 2007 sera encore au rendez-vous dans 10 ans voire plus.

Idéal aujourd'hui comme demain pour accompagner un homard grillé, des huîtres pochées, des poissons de rivière façon meunière ou un lapin en crapaudine. Et bien sûr, des fromages moelleux et savoureux comme un livarot ou un mont d'or.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Huet - Vouvray Sec Clos du Bourg - 2007

## Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze, brillante.

Nez : Raffiné et complexe. Pierre à fusil, coquillage, cire d'abeille. Herbes fines. Radis noir. Poire Williams. Notes poivrées.

Bouche : Sensation intense de minéralité. Poivre, paprika, piment d'espelette. Belle fraîcheur en milieu de bouche sur la rhubarbe. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Aile de raie pochée. Homard grillé. Gambas sautés poivre et sel. Poissons de rivière (brochet, omble chevalier). Légumes braisés. Livarot, mont d'or.

## Conseils de service

À consommer :
Excellent aujourd'hui. Jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération voire carafage (1 à 2 heures).

## Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2007

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique