

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2005



Le Domaine Huet nous a fait le plaisir de nous réserver quelques bouteilles du magnifique millésime 2005 : celles-ci devraient vous permettre d'explorer la fascinante capacité d'évolution des vins du Domaine, y compris les secs comme ce Haut-Lieu !

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. Dans ce millésime assez solaire, qui a pu ici ou là donner des vins un peu trop ronds, Noël Pinguet a réussi à capter et conserver la fraîcheur du chenin pour permettre cette belle évolution après 10 ans.

Le nez, complexe et élégant, libère après aération une superbe combinaison de notes minérales, lactées et florales. Fruits secs et arômes miellés sous-tendent un fruit bien présent, sur le coing et la poire. Minéralité et fruit qui se retrouvent en bouche, dans une intensité qui étonne après 10 ans. Superbe finale soyeuse, tout en finesse et en longueur.

Un vin à boire aujourd'hui avec des poissons pochés ou en sauce, mais aussi une blanquette de veau ou une volaille crémée. Accord garanti !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2005



Dégustation et accords

Robe : Topaze

Nez : Notes fumées. Fruits secs, miel.
Arômes lactiques. Fruit mûr, autour du
coing et de la poire. Zestes d'agrumes.

Bouche : Puissance et équilibre, dans une
matière soyeuse. L'acidité s'est fondue,
mais les arômes d'agrumes restent
présents (pamplemousse). Grande
précision. Belle persistance.

Accords mets-vins : Poissons à chair
ferme, beurre blanc ou sauce hollandaise.
Blanquette de veau, volaille à la crème et
champignons.



Conseils de service

À consommer :
Excellent aujourd'hui et jusqu'en 2018

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2005

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique