# Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2015

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 presqu'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.

En 2015, millésime solaire s'il en est, ce Haut-Lieu séduit par la richesse de ses arômes gorgés de soleil et son ampleur en bouche.

Dès le premier nez, on perçoit la complexité du vin qui associe le floral, le minéral et de très gourmandes notes fruitées et exotiques : lilas, rose, jasmin, agrumes mûrs, fruits blancs, ananas, notes fumées... c'est une farandole ! 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 mais pourtant sensuel, voire onctueux en finale.

S'il se déguste fort bien dès aujourd'hui, nul doute qu'il évoluera parfaitement dans les 8 ou 10 prochaines années.

Comme tous les vins du Domaine Huet, l'éventail des possibilités gastronomiques est très large! Langoustines rôties aux agrumes, carpaccio de bar, tempura de légumes ou de fruits de mer, quenelles... Vous pourrez aussi vous laisser tenter par des associations plus exotiques comme un colombo de porc à l'ananas ou des crevettes sautées à la citronnelle.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Huet - Vouvray Sec Le Haut-Lieu - 2015

## Dégustation et accords

Robe : Dorée et brillante

Nez : Lilas, rose, jasmin. Citron vert, zeste de mandarine, pamplemousse. Poire, coing. Ananas. Notes fumées.

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

Accords mets-vins : Langoustines rôties aux agrumes. Tempura crevettes et légumes. Crabe farci. Carpaccio de bar. Colombo de porc à l'ananas. Crevettes sautées à la citronnelle.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures).

## Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique