Domaine Huet - Vouvray Sec Le Mont - 2013

La parcelle du Mont fait partie du vignoble historique de Vouvray. C’est en 1957 que Gaston Huet s’en porte acquéreur. Ces 9 hectares de première côte, surplombant le village de Vouvray et les caves de tuffeau du Domaine, forcent depuis bien longtemps l’admiration par la qualité et la précision des vins qu’ils produisent.

Car le Mont, c’est avant tout un terroir exceptionnel : les argiles vertes mêlées aux nombreux silex composent un sol peu épais, le système racinaire de la vigne (entre 25 et 30 ans d’âge en moyenne) allant ensuite s’immiscer dans le sous-sol crayeux de tuffeau.

Quand on se rappelle les conditions météorologiques de 2013 - on a vu enfin arriver le soleil le 1er juillet après d'interminables épisodes pluvieux -, on mesure l'exploit réalisé avec ce Vouvray Sec Le Mont. Minéralité raffinée et superbe trame acide, autorisant les plus longues gardes, marquent incontestablement la cuvée !

Le Mont 2013 affiche dès le premier nez des notes expressives de craie et de pierre à fusil, mais aussi un très beau fruit autour de la poire, de la mirabelle et de fines notes miellées. Elégance et fraîcheur sont au rendez-vous, grâce à de belles évocations d’orange sanguine, de rhubarbe et de chlorophylle.

Si l’attaque en bouche est pure, cristalline comme une eau vive, la densité en milieu de bouche est épatante et la persistance énorme. C’est gourmand mais aussi droit et précis, toujours très fruité et sapide.

La superbe trame minérale du vin, sa fraîcheur ciselée nous font dire qu’il serait fort judicieux d’en oublier quelques bouteilles en cave pour 5 ou 10 ans : vous ne serez pas déçu à l’ouverture !

En un mot : bravo!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Sec Le Mont - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant, reflets verts.

Nez : Notes végétales printanières et racinaires. Craie, pierre à fusil. Poire, mirabelle, orange sanguine. Rhubarbe. Chlorophylle. Miel.

Bouche : Attaque cristalline, d'une eau de roche. Puis la matière vient, charnue, gourmande, sur le fruit mûr. Et toujours, cette minéralité ciselée. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Terrine en gelée ou jambon persillé. Oeuf mimosa ou oeuf poché. Rillettes de saumon. Maquereau. Salade de noix de pétoncles. Plus tard, poissons sauce hollandaise.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures).

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique