

Domaine Huet - Vouvray Moelleux Le Mont Première Trie - 2015



Voici peut-être une des plus époustouflantes réussites du Domaine depuis bien des années : un moelleux d'anthologie, taillé pour nous faire rêver pendant des décennies.

Le Mont, parcelle historique du vignoble de Vouvray, c'est avant tout un terroir exceptionnel : les argiles vertes mêlées aux nombreux silex composent un sol peu épais, capable d'emmagasiner la chaleur. Le système racinaire de la vigne plonge ensuite dans le fameux sous-sol crayeux de tuffeau, ce calcaire tendre qui donne au vin toute sa finesse.

Pour cette cuvée, on privilégie les plus vieilles vignes d'au moins 40 ans voire plus. La proximité du fleuve et son humidité, alliée à un beau soleil automnal ont permis en 2015 au botrytis de se développer. Seules les meilleures baies, les plus concentrées, ont été cueillies par tries successives pour réaliser ce Moelleux Première Trie.

Après un élevage de 6 mois, pour moitié en cuve et moitié en demi-muids, le résultat est splendide d'harmonie et de puissance retenue. Dès le premier nez, on est subjugué par la formidable complexité qui s'en dégage : fleurs jaunes, limons de rivière, citron, orange, goyave, anone, poire, bâton de réglisse, vanille, poudre à canon... C'est un festival !

La bouche n'est pas en reste, très gourmande sur la marmelade, la gelée de raisins et la mirabelle, mais toujours d'une finesse remarquable. C'est à la fois juteux, nourrissant et subtil, léger. Toujours tonique, ce vin vous transporte très loin, sur la route des épices et des fruits exotiques...

Que dire du potentiel de garde et d'évolution de ce Moelleux Le Mont Première Trie : 20 ans ? 30 ans 40 ans ? Autant que vous le désirerez : ce vin grandiose sera toujours là, prêt à vous surprendre et vous faire voyager. Un monument.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Moelleux Le Mont Première Trie - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Safran, graine de fenouil, gingembre.
Citron, orange sanguine. Poire. Fruits
confits, abricot, mangue. Miel.

Bouche : Très ample en attaque,
gourmande et légèrement acidulée.
Finement étirée par une minéralité
poivrée. Fraîcheur, énergie, énorme
persistance : tout y est!

Accords mets-vins : Tajine de veau à
l'abricot sec. Pâtes fraîches au gorgonzola.
Tatin de pêche. Amandine à la poire.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2050 voire
beaucoup plus...

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique