

Domaine Huet - Trio de Vouvrais Secs 2016 - Carton de 3 bouteilles



Le Haut-Lieu 2016 Sec

Ce vignoble de 9 hectares, situé sur la partie haute du finage vouvrillon, combine une belle exposition au Sud qui compense la fraîcheur du plateau, un sol profond et argileux qui donne au vin matière et profondeur et bien sûr ce sous-sol de calcaires tendres, gage de fraîcheur et de finesse. Ce 2016 est délicatement floral, vif dans ses notes d'agrumes et d'herbes fines. On retrouve sa densité en bouche, avec un beau fruit mûr sur la pêche, doublée ici d'une vraie énergie et d'une tension minérale qui se révèle sur de beaux amers. Clairement capable de traverser une décennie sans problème. (Jancis Robinson : 17/20, RVF : 16/20)

Suggestions d'accord : tempura de légumes ou de crevettes, carpaccio de poisson. Viandes blanches en sauce ou quenelles dans quelques années.

Le Mont 2016 Sec

Cette parcelle historique de Vouvray, acquise en 1957 par Gaston Huet, surplombe le village et les caves de tuffeau du Domaine. Ce terroir exceptionnel, au sol mince d'argiles vertes et de silex, qui laisse rapidement la place au sous-sol crayeux, donne des vins d'un raffinement minéral légendaire. C'est encore le cas avec ce 2016 pur et cristallin au nez comme en bouche, tout en retenue et en délicatesse, avec ses notes de pierre à fusil, d'iode, de rhubarbe, de poire et d'orange sanguine. Il lui faudra 4 ou 5 ans pour s'ouvrir pleinement. (Jancis Robinson : 17/20, RVF : 16.5/20)

Suggestions d'accord : aujourd'hui, salade de chair de crabe aux agrumes, rillettes de saumon. Demain, poisson sauce hollandaise.

Clos du Bourg 2016 Sec

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. En 2016, le Clos du Bourg déploie un fruité intense et franchement irrésistible, entre pomme au four, pêche, prune jaune, mangue et une touche de fruit de la passion, le tout enrobé d'une délicate touche de miel. On retrouve en bouche cette gourmandise et une vraie densité presque tannique, parfaitement équilibrée par une acidité structurante et une trame épicée qui s'exprime sur la finale. (Jancis Robinson : 17.5/20)

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Suggestions d'accord : poisson ou Saint-Jacques rôtis mais on peut aussi mettre le cap sur une cuisine finement exotique, comme un curry thaï de gambas ou un canard laqué. Fromages moelleux comme le Mont d'Or.

Quantité limitée à 3 Trios de Vouvrais Secs par client

Nous vous offrons la possibilité de recevoir cette trilogie dans une caisse Bois de 3 bouteilles « La Route des Blancs ». Si vous êtes intéressé, merci de nous le préciser par mail lors du passage de votre commande. (Dans la limite des stocks disponibles)

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Trio de Vouvrais Secs 2016 - Carton de 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques