

## Domaine HUET, Vouvray demi-sec "LE CLOS DE BOURG" 2023

75 cl    Blanc demi-sec    Loire    AOC Vouvray demi-sec



### La note by Christian Walter

**96/100**

Grands vins de garde sont les Vouvray du Domaine Huet ! Sur le coteau vouvrillon, à la confluence des climats océaniques et continentaux, les vignes de Chenin traduisent à merveille la terre qui les fait vivre. Les tris effectués dès le début de la récolte affinent la précision de chaque cuvée et contribuent à donner la meilleure expression des terroirs. Les vins secs en sont la parfaite illustration ; vinifiés dans la plus pure tradition de la maison, on y ressent aussi bien le fruité des argiles du Haut-Lieu, le ciselé minéral des silex du Mont et la rondeur des calcaires du Clos du Bourg.

En 2023, les trois lieux-dits sont proposés en sec : aux touchers toujours gracieux, ils sont construits en demi-corps, à commencer par Le Haut-Lieu au charme fruité, au grain savoureux. Le Mont interpelle toujours par sa fermeté, son élan amer, sa verve salivante. Quel caractère ! Le charme suave naturel et la finesse tactile de Clos du Bourg opèrent, malgré une amertume finale. Il sera bon de le revoir à l'évolution. Même constat pour Clos du Bourg demi-sec, au sucre fin, intégré. Un chenin pourvu d'une note végétale inhérente au millésime. On retrouve la droiture ciselée revigorante du Mont, au profil très fin et salin, avec des sucres parfaitement intégrés dans le cœur du vin. Laissez-les encore trois à quatre ans en bouteille, le temps qu'ils se posent et quittent leur caractère primaire. En moelleux cette fois-ci, Le Mont 2023 dévoile une étonnante note de pomme au four, signe de l'évolution. Le sucre s'exprime avec subtilité dans ce chenin bourré d'énergie, au toucher de bouche raffiné si caractéristique du domaine. Il faudra le revoir plus tard. (RVF)

Le domaine Huet est noté 4\*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3\*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron). Ce domaine historique a été progressivement converti à la culture biodynamique par Noël Pinguet (parti en 2012), convaincu des bienfaits de la méthode, seul moyen d'exprimer dans un vin toutes les données du terroir. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette superbe sélection.

### Huet (Vouvray)

Le Domaine Huet fondé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston compte aujourd'hui trente hectares de

Chenin planté sur trois parcelles : le Haut-Lieu, le Mont et Clos du Bourg. Le domaine fut l'un des précurseurs de la culture biodynamique dans le vignoble français. Cette méthode de culture qui respecte le sol, la plante et l'environnement, permet de développer le caractère de nos vins et de conserver l'authenticité des terroirs.

L'encépagement vouvrillon est composé d'une seule variété, le Chenin, appelé plus poétiquement « Plan du Clair de Lune ». S'il est souvent décliné à Vouvray en effervescents, c'est un cépage qui traduit merveilleusement les terroirs et les millésimes sur les vins tranquilles. Reconnus pour leur acidité naturelle et leur palette aromatique captivante, les vins de Chenin évoluent lentement en acquérant finesse et subtilité.

La rencontre du Domaine avec la biodynamie en 1988 a été une véritable révélation ; à la fois pour nos terroirs, l'environnement immédiat de nos parcelles et les hommes qui œuvrent chaque jour sur l'exploitation. Les terroirs vivants nous ont livré l'expression de leur complexité tout en renforçant leur identité. Les forces du cosmos captées par le principe de la biodynamie nous aident à maintenir un écosystème harmonieux et naturellement équilibré. Quant à l'homme qui se met au service de la vigne et de son terroir, il semble plus épanoui et impliqué dans la volonté de favoriser le monde vivant qui l'entoure, encouragé à transmettre aux générations futures un patrimoine chargé de vie et d'histoire.

Les vendangeurs cueillent les grappes par passages successifs sur les ceps. Vigilance et réactivité sont de mise afin de ramasser des raisins sains et mûrs. Cela permet de rechercher le plus possible la "Pourriture Noble" qui donne aux grains le maximum de maturité et de qualité.

La vinification est conduite en respectant les meilleures traditions. Chacun des trois crus est vinifié séparément. Les grappes entières sont déversées dans les pressoirs sans être broyées ni foulées. Le pressurage est effectué en douceur. En caves, après un débourage de 24 heures, le jus de raisin est entonné en deux parties, l'une est mise en cuves, l'autre en barriques anciennes. La durée de cette fermentation varie en fonction de la richesse du moût et de l'activité des levures indigènes. Chaque cuvée est conservée six mois jusqu'à la mise en bouteille du mois d'avril.

Les vignes de Chenin traduisent à merveille la terre qui les fait vivre. Les tris effectués dès le début de la récolte affinent la précision de chaque cuvée et contribuent à donner la meilleure expression des terroirs. Les vins secs en sont la parfaite illustration ; vinifiés dans la plus pure tradition de la maison, on y ressent aussi bien le fruité des argiles du Haut-Lieu que le ciselé minéral des silex du Mont.

## Le vin

Révéléateur de l'âme d'un cépage unique qui prend racine jusque dans le tuffeau, le demi-sec vibre et résonne en bouche tel un écho gustatif, le sucre et l'acidité naturels du Chenin se mêlant harmonieusement. Aérien et complexe, il s'apprécie jeune sur le fruit mais se dévoile aussi progressivement à ceux qui savent attendre.

Le Vouvray Clos du Bourg Demi-Sec 2020 est concentré, profond et encore un peu sauvage au nez clair, frais et citronné, mais avec des tons plus sombres que ceux du Haut-Lieu. Rond et raffiné, mais avec une structure tannique assez ferme, c'est un Chenin riche et puissant, mais élégant et constamment salin, avec de la tension, de la poigne et une finale durable et très prometteuse. Le Clos du Bourg 2020 allie la jutosité à la finesse et la pureté à la complexité. Dégusté en cuve peu avant la mise en bouteille en avril 2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95/100)

The 2020 Vouvray Clos du Bourg Demi-Sec is concentrated, deep and still somewhat untamed on the clear, fresh and lemon-fruity yet darker-toned nose compared to the Haut-Lieu. Round and refined yet still with a pretty firm tannin structure, this is a rich and powerful yet elegant and persistently salty Chenin with tension, grip and a sustainable, highly promising finish. The 2020 Clos du Bourg pairs juiciness with finesse and purity with complexity. Tasted as a tank sample shortly before bottling in April

## La presse spécialisée en parle

Ce domaine historique a été progressivement converti à la culture biodynamique par Noël Pinguet (parti en 2012), convaincu des bienfaits de la méthode, seul moyen d'exprimer dans un vin toutes les données du terroir. Rachetée en 2004 par la famille Hwang, la propriété a conservé exactement les mêmes orientations. Après des fermentations à froid en fût usagé, la mise se fait rapidement, au printemps qui suit la vendange, à contre-courant de la mode œnologique. Quelle que soit la nature du millésime ou des vins (pétillants compris), la qualité se montre d'un excellent niveau, en adéquation avec l'excellence des terroirs. Les cuvées de lieux-dits Le Haut-Lieu (dominante argiles), Le Mont (silex), Clos du Bourg (calcaire) sont déclinées en sec, demi-sec et moelleux selon les millésimes. Des vins toujours fins, nuancés, jamais dans la démonstration ou l'excès. La verticale réalisée en novembre 2019 illustre parfaitement le potentiel de ces vins qui, aussi bien jeunes qu'après 10, 15 ou 25 ans de garde, se révèlent en finesse avec une énergie phénoménale, comme en témoignent Le Mont moelleux 1997 ou Le Mont 1995. En 2023, les trois lieux-dits sont proposés en sec : aux touches toujours gracieux, ils sont construits en demi-corps, à commencer par Le Haut-Lieu au charme fruité, au grain savoureux. Le Mont interpelle toujours par sa fermeté, son élan amer, sa verve salivante. Quel caractère ! Le charme suave naturel et la finesse tactile de Clos du Bourg opèrent, malgré une amertume finale. Il sera bon de le revoir à l'évolution. Même constat pour Clos du Bourg demi-sec, au sucre fin, intégré. Un chenin pourvu d'une note végétale inhérente au millésime. On retrouve la droiture ciselée revigorante du Mont, au profil très fin et salin, avec des sucres parfaitement intégrés dans le cœur du vin. Laissez-les encore trois à quatre ans en bouteille, le temps qu'ils se posent et quittent leur caractère primaire. En moelleux cette fois-ci, Le Mont 2023 dévoile une étonnante note de pomme au four, signe de l'évolution. Le sucre s'exprime avec subtilité dans ce chenin bourré d'énergie, au toucher de bouche raffiné si caractéristique du domaine. Il faudra le revoir plus tard. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron, domaine noté 3\*/3)

Homme d'expérience et de talent, Jean-Bernard Berthomé a eu la lourde tâche en 2012 de succéder à Noël Pinguet, l'un des hommes du vin parmi les plus brillants de son époque. Depuis 2004, le vignoble appartient à Anthony Hwang, Américano-Philippin. Les 35 hectares de vignes restent cultivés selon les principes de la biodynamie avec le même soin qu'auparavant. La tendreté crayeuse du vouvray sec le-haut-lieu, la minéralité du moelleux le-mont et la puissance tranchante du clos-du-bourg donnent le ton. Les blancs secs possèdent quelques sucres résiduels qui conviennent parfaitement à la cuisine asiatique, les demi-secs sont équilibrés et les liquoreux, quand les millésimes le permettent, sont immenses et capables de vieillir plus d'un demi-siècle. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4\*/5)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **Terroir** : Argileux, caillouteux et calcaire
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Elevage 6 mois 50% en demi-muids 50% en cuve
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2033 et 2063
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C

- **Accord mets-vins** : Pâtes aux cèpes et truffe d'été, tartare de langoustines aux agrumes, chausson de légumes aux épices, poissons grillés, fromage de chèvre.