walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LE CLOS DE BOURG 2023 - Domaine HUET - Vouvray demi-sec

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



La note by Christian Walter 96/100

Huet, une maison historique de Vouvray
Fondé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston, le Domaine Huet est l'une des signatures les plus prestigieuses de Vouvray. Cette propriété historique, aujourd'hui conduite par une équipe attachée à l'héritage de la maison, a acquis une réputation internationale grâce à la finesse, à l'équilibre et à la longévité de ses vins. Le domaine possède environ 30 hectares de Chenin blanc répartis sur trois lieux-dits majeurs : Le Haut-Lieu, Le Mont et Clos du Bourg. Les argiles profondes du Haut-Lieu favorisent une expression fruitée et généreuse ; les sols d'argile verte et de silex du Mont donnent des vins tendus et minéraux ; le calcaire et le tuffeau du Clos du Bourg apportent profondeur, densité et complexité.

La biodynamie depuis 30 ans au service du Chenin
Précurseur de la biodynamie dans le vignoble français, le Domaine Huet s'est engagé dans cette approche dès 1988. Les vendanges manuelles, les tris successifs et les vinifications respectueuses des raisins permettent de préserver l'identité de chaque parcelle. Le domaine est certifié Biodyvin et Demeter, une démarche qui accompagne la recherche d'authenticité et d'expression du terroir.

Des Vouvray secs aux grands vins de garde
Le Chenin se décline chez Huet en vins secs, demi-secs, moelleux et effervescents, selon les millésimes. Les cuvées séduisent par leur fraîcheur naturelle, leur énergie et leur palette aromatique. Avec le temps, les grands Vouvray gagnent en complexité, développant des notes de miel, de fruits confits et de cire d'abeille. Leur remarquable potentiel de garde fait du domaine une référence pour les amateurs de grands Chenins.

La sélection Domaine Huet chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com vous invite à découvrir plusieurs expressions des terroirs de Vouvray, avec le Haut-Lieu sec 2023, noté 93–94/100 par Christian Walter, le Mont sec 2023 et le Clos du Bourg sec 2023, remarquable avec 96/100 par Christian Walter. Les amateurs de demi-secs pourront également découvrir Le Mont 2023 et le Clos du Bourg 2023. Une sélection de grands Chenins, alliant finesse, profondeur et potentiel de garde, à découvrir chez Walter-Wine.com.Le domaine HUET est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Ce domaine historique a été progressivement converti à la culture biodynamique par Noël Pinguet (parti en 2012), convaincu des bienfaits de la méthode, seule 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 vin

Révélateur 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

2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95/100)

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 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, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, 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
- **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.