walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LE MONT 2024 - Domaine HUET - Vouvray sec

75 cl Blanc Loire AOC Vouvray



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 95/100

Huet, une maison historique de Vouvray
Fondé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston, le Domaine Huet figure parmi les signatures les plus prestigieuses de Vouvray et de la Loire. Fort d'environ 30 hectares de Chenin blanc, le domaine possède trois terroirs emblématiques : Le Haut-Lieu, Le Mont et Clos du Bourg. Chacun exprime une identité singulière : les argiles profondes du Haut-Lieu apportent fruit et générosité, les argiles vertes et les silex du Mont donnent naissance à des vins tendus et minéraux, tandis que le calcaire et le tuffeau du Clos du Bourg confèrent profondeur, densité et complexité.

La biodynamie au service de l'expression des terroirs
Précurseur de la biodynamie dans le vignoble français, le Domaine Huet s'est engagé dans cette voie dès 1988, sous l'impulsion de Noël Pinguet, convaincu que cette approche permettait de révéler toute la richesse des terroirs. Les vendanges manuelles, les tris successifs et des vinifications respectueuses de la matière première accompagnent cette recherche d'authenticité. Le domaine est certifié Biodyvin et Demeter. Cette exigence culturale et qualitative contribue à sa réputation internationale.

Vouvray secs et demi-secs : pureté, tension et équilibre du Chenin
Les Vouvray secs et demi-secs du Domaine Huet illustrent avec éclat la noblesse du Chenin blanc. Les secs séduisent par leur fraîcheur, leur précision minérale et leur énergie, tandis que les demi-secs offrent une matière plus ample, portée par un équilibre remarquable entre douceur et acidité. Le Haut-Lieu privilégie une expression fruitée et généreuse, Le Mont se distingue par sa tension et sa dimension minérale, tandis que Clos du Bourg apporte profondeur et structure. Avec le temps, ces vins développent une complexité fascinante, mêlant fruits mûrs, miel, cire d'abeille et notes délicatement épicées. Leur potentiel de garde compte parmi les plus remarquables du vignoble ligérien.

La sélection Domaine Huet chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com vous propose une remarquable sélection des grands Vouvray du Domaine Huet, permettant d'explorer toute la personnalité des trois terroirs historiques en sec et demi-sec. En sec, retrouvez Le Haut-Lieu 2023 (93–94/100 par Christian Walter, 93/100 Guide Parker), Le Mont 2023 (95/100 Christian Walter et Guide Parker) et Le Clos du Bourg 2023 (96/100 Christian Walter, 97/100 Guide Parker). En demi-sec, la gamme comprend Le Haut-Lieu 2020 (95+/100 Christian Walter, 95–96/100 Guide Parker), Le Mont 2023 (96/100 Christian Walter, 97/100 Guide Parker) et Le Clos du Bourg 2023 (96/100 Christian Walter, 95/100 Guide Parker). Pour les amateurs de grands liquoreux, deux millésimes du Vouvray moelleux 1ère Trie Le Mont, 2020 (98+/100 Christian Walter) et 2022 (98/100 Christian Walter), complètent cette sélection, tous deux notés 97–98/100 par le Guide Parker. Une superbe occasion de découvrir la diversité des expressions du Chenin et le potentiel de garde exceptionnel de cette maison mythique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette sélection de grands vins de Loire.

Une référence majeure du vignoble français
Le Domaine Huet est distingué de 4 étoiles par le Guide Bettane, qui le classe parmi les producteurs de très haute qualité, et de 3 étoiles par le Guide Vert de la RVF, au niveau de l'excellence du vignoble français. Une reconnaissance qui confirme la place incontournable de cette maison historique parmi les grands producteurs de Chenin. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette sélection de vins d'exception.

Huet (Vouvray)

Le vin

Des arômes délicats et éclatants de poire et de pêche blanche, mêlés à des notes de fleurs printanières, caractérisent le Vouvray Le Mont Sec 2024. D’un corps moyen à corsé, il est à la fois dense et vif, articulé autour d’un cœur fruité charnu, d’une acidité vive et d’une texture légèrement incisive qui se prolonge jusqu’à une finale longue, aérienne et finement saline. Plus pur et plus minéral que le Clos du Bourg, c’est une expression cristalline du Vouvray, même dans le contexte de ce millésime exigeant. Sucre résiduel :

7,5 grammes par litre. (Guide Parker, millésime 2024, noté 93/100)

Delicate, vibrant aromas of pear and white peach mingled with spring blossoms introduce the 2024 Vouvray Le Mont Sec. Medium- to full-bodied, it is both dense and lively, built around a fleshy core of fruit, bright acidity and a slightly incisive texture that carries through to a long, ethereal and finely saline finish. Purer and more mineral than Clos du Bourg, this is a crystalline expression of Vouvray - even within the framework of this challenging vintage. Residual sugar: 7.5 grams per liter. (Guide Parker, millésime 2024, noté 93/100)

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 affichée sur vignette :** 95/100 note RVF
- **note guide Parker :** 93/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Caillouteux, argile verte et pierres de silex.

- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Elevage 6 mois 50% en demi-muids 50% en cuve
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2045
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°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.