walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LE HAUT LIEU 2022 - Domaine HUET - Vouvray demi-sec

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



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

Un bouquet parfumé de poire d'Anjou, de pêche blanche, de fruits blancs et de fleurs printanières ouvre la voie au Vouvray Le Haut-Lieu Demi-Sec 2022, un vin moyennement corsé à corsé, dense et concentré, doté d'un cœur fruité charnu encadré par une délicate amertume gastronomique, une texture phénolique et une finale saline somptueuse et raffinée. Cristallin et ciselé, c'est un superbe Vouvray, empreint de profondeur et d'une énergie tellurique. (Guide Parker, millésime 2022, noté 95/100)

A perfumed bouquet of Anjou pear, white peach, white fruits and spring blossoms introduces the 2022 Vouvray Le Haut-Lieu Demi-Sec, a medium- to full-bodied, dense and concentrated wine with a fleshy core of fruit framed by a delicate gastronomic bitterness, a phenolic texture and a sumptuous, refined saline finish. Crystalline and chiseled, this is a superb Vouvray, resonant with depth and telluric energy. (Guide Parker, millésime 2022, 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, seule 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 toujours extraordinaire, en adéquation avec l'excellence des terroirs. Les cuvées de lieux-dits (Haut-Lieu, Le Mont, Clos du Bourg) sont déclinées en sec, demi-sec et moelleux selon les millésimes. Le brut, élevé longuement sur lattes, est un modèle de raffinement. La verticale réalisée en novembre 2019 illustre parfaitement le potentiel de de ces vins qui, aussi bien jeunes qu'après dix, quinze ou vingt-cinq ans de garde, se révèlent en finesse avec une énergie phénoménale, comme en témoignent Le Mont moelleux 1997 ou Le Mont 1995. L'homme clef du domaine, Jean-Bernard Berthomé, tire sa révérence après plus de trente ans de maison et laisse les rênes de la vigne et du vin à Benjamin Joliveau, qui l'épaule solidement depuis plusieurs années.
Les vins : après des 2018 principalement demi-secs et moelleux, 2019 renoue avec davantage de vins secs. Commençons par le Haut-Lieu, établi tout en finesse et énergie de fruit. Le vin toujours fruité et accessible laisse en bouche une ébouriffante persistance de saveurs iodées. Le Clos du Bourg offre une étoffe supplémentaire, tout en restant subtil et délicat. Le Mont s'affirme naturellement avec plus de panache et d'ampleur, une approche magnifiquement épurée du chenin sans perdre l'âme vouvrillone, presque salée. En version demi-sec, les sucres sont un exhausteur de goûts et de saveurs et prolongent de manière radieuse l'énergie du vin. Exceptionnel. Ne cherchez pas l'exubérance dans ces vins nuancés, délicieusement énergisants. (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 :** Caillouteux, argile verte et pierres de silex.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Elevage 6 mois 50% en demi-muids 50% en cuve
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2052

- **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.