walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LE CLOS DU BOURG 2023 - Domaine HUET - Vouvray sec

75 cl Blanc Loire AOC Vouvray



BIO - BIODYNAMIE

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

Ce clos de 6 hectares bordé de murs de pierres est situé en première côte au-dessus de l'église de Vouvray, il est l'un des plus vieux vignobles de l'appellation. 2017 n'est pas un millésime dit "solaire", pourtant la vigne a su puiser dans le terroir du Clos du Bourg toute la générosité de son sol de calcaire.

The 2019 Vouvray Clos du Bourg Sec offers a deep, rich yet pure and refined, intensely aromatic, darker-toned nose with aromas of fully ripe stone and tropical fruit intertwined with earthy, chalky and yeasty notes that make up for further finesse and complexity. Full-bodied, round and fruity on the palate, this is a deep, intense, juicy, silky-textured yet tight, chalky, very complex, sustainably structured and persistently salty-mineral Chenin from old vines that give extra concentration as well as a spectacularly expressive character. This is a great, age-worthy Vouvray with fine tannins and lingering salty tension and finesse. What a finish! The 2019 needs a while to gain finesse and even more complexity. The wine served from the bottle that I tasted nine days before was incredibly amazing! The 2019 is a duty for all Chenin aficionados! 13.5% alcohol. 30,000 bottles made. Tasted in July 2020. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97/100)

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 :** 97/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Argileux, caillouteux et calcaire
- **Vignoble :** Clos du Bourg, taille Gobelet
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Elevage 6 mois 50% en demi-muids 50% en cuve
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2045
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C

- **Accord mets-vins :** Risotto au saumon et pointes d’asperges vertes, Coquilles Saint-Jacques, Tartare de langoustines, Homard poché, Salade périgourdine, Saint-Nectaire