

VINUNIC

LE HAUT-LIEU DEMI-SEC 2020

Art. nr 1030586

Pris 369 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine Gaston Huet

Ursprung Loire, Vouvray, Frankrike

Varukategori Vita halvtorra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 4,1 g/l

Restsocker 18 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Inbjudande doft av vita blommor, citrus och mineral. Smaken har en frisk fruktighet med inslag av citrus och mineral.

Passar till Serveras vid 10-12°C till ej för söta desserter samt blåmögelostar, men passar även till risotto, patéer och gåslever på brioche.

Omdömen

Wine Advocate 95-96p



The 2020 Vouvray Le Haut-Lieu Demi-Sec is clear, pure, subtle, deep and fresh, with highly refined chalky/sandy lemon aromas. Rich and intense yet silky textured and refined on the concentrated palate, this is a juicy, highly elegant, perfectly balanced, persistently salty and mouth-salivating Haut-Lieu with very fine tannins and a long, firm and pretty powerful but elegant and complex finish. Still more stringent than the Le Mont Demi-Sec in the beginning, but after aeration, this is not just a greatly finessed Chenin but one of the finest Haut-Lieu's I have tasted from Huet. Drink Date 2025 - 2055

Om producenten

Mästarna i Vouvray

Vouvray-producenten Domaine Huet är ett av de stora namnen i Loire, mycket tack vare Gaston Huets särpräglade personlighet. Företaget grundades 1928 och Gaston styrde det med fast hand tills han dog 2002, 92 år gammal. Han var under en period också borgmästare i Vouvray. Den som sedan tog över var svärsonen Noël Pinguet, som arbetat vid Gaston Huets sida i tre decennier. Nyligen såldes företaget till ett finans-konsortium, där den ungerske Tokaji-producenten István Szepsy ingår, men Pinguet leder fortfarande verksamheten.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Domaine Huet förfogar över 35 hektar, uppdelade på tre vingårdar, Le Haut-Lieu, Le Mont och Le Clos du Bourg. Från var och en av dessa produceras torra viner (sec), halvtorra viner (demi-sec) och söta viner (moelleux). Dessutom görs i speciellt lämpade årgångar ett supersött vin, Cuvée Constance, som kan nå upp till hela 220 grams restsötma.

Det var Noël Pinguet som införde biodynamisk odling på 1980-talet. Och inte bara odling – också i källaren sker allt naturligt. Jästen är naturlig och vinerna lagras i källare nergrävda i kritgrunden, där luftfuktigheten är 100% och temperaturen alltid ligger mellan 10 och 11°C. Vinerna tillbringar max sex månader på ekfat. Dessa är aldrig nya.

Vinstockarna förnyas ungefär vart 30:e år. Man siktar på att ha en åldersbalans i varje vingård så att en tredjedel har 15 år gamla stockar, en tredjedel 15-30 år gamla stockar och en tredjedel mer än 30 år gamla stockar. Generellt sett följer fördelningen mellan torra, halvtorra och söta viner samma mönster.

I Loire berättar man gärna historier om hur producenterna där under Andra världskriget lurade tyskarna genom att gömma sina viner i grottor eller genom att bygga upp falska väggar. Den polskättade greven Poniatowski i Vouvray lät gräva ner sina bästa viner i sin köksträdgård, men, berättas det, Gaston Huet samlade sina medarbetare och sina vänner för att försöka dricka upp alla de bästa vinerna innan tyskarna kom.