

# VOUVRAY EN CHIFFRES\*

## RÉGION

Superficie: 2300ha (en production) - vs 3200ha en AOC sur 950 lieux-dits

Climatologie : tempéré - influence océanique  
Pluviométrie: 800 - 1200+ mm / an  
Expositions: variable  
Altitude: 50 - 100m  
Sols: Coteaux pierreux sur substrat de tuffeau entrecoupés de vallées recouvertes de perruche et d'aubuis

## ENCÉPAGEMENT

Chenin blanc: 100%

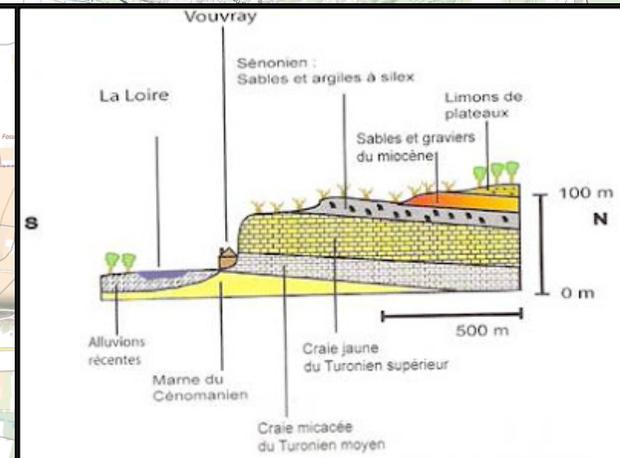
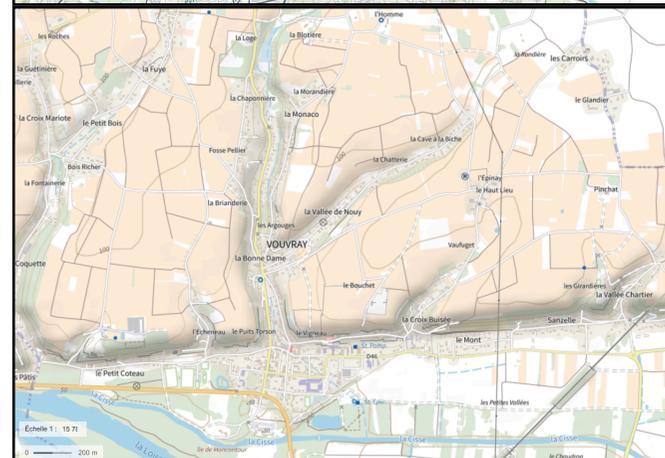
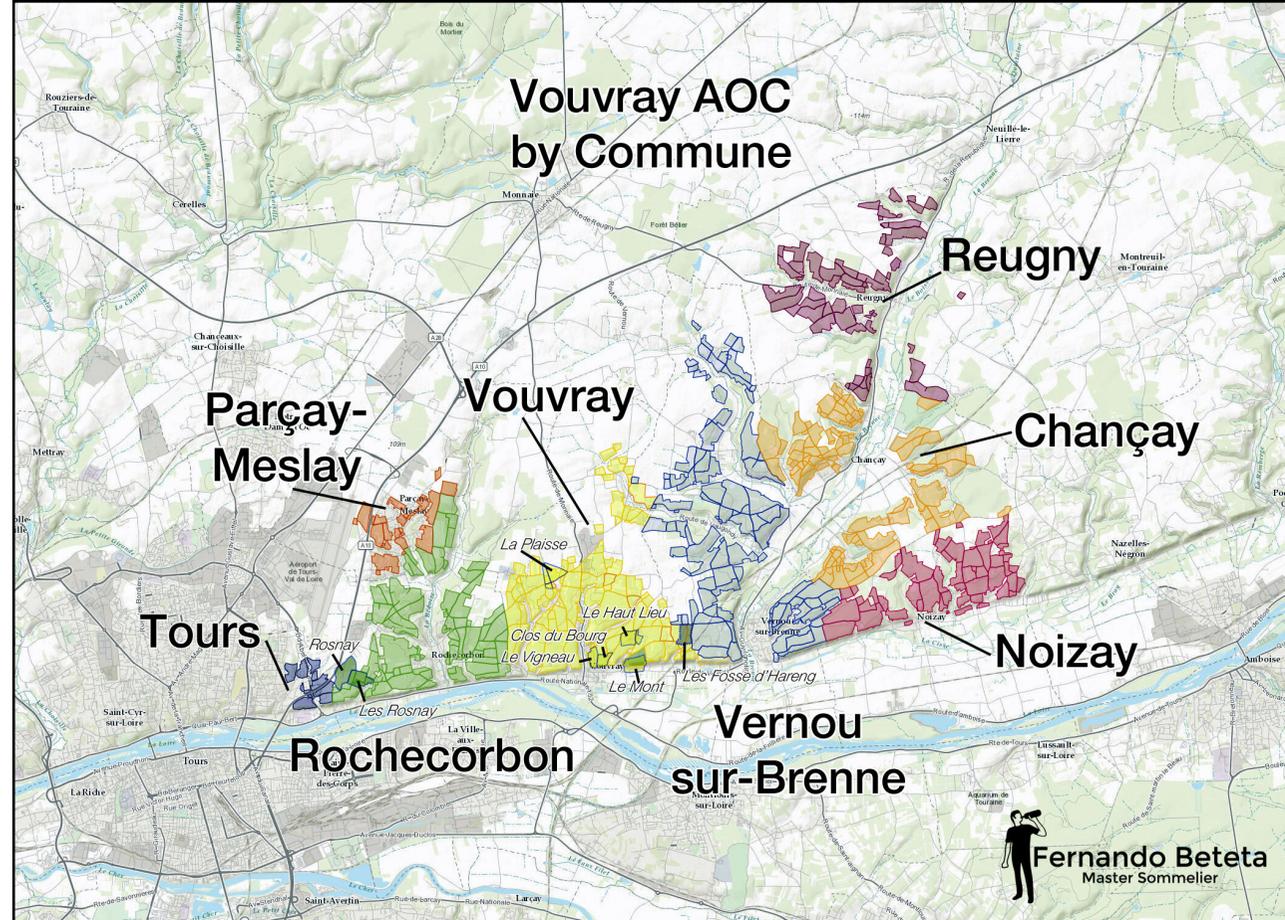
## STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Vignerons encaveurs: 150  
Négociants: Grands Chais de France, Mugrier, etc.  
Coopératives: 1 (Cave des producteurs de Vouvray - 15 prod)

## PRODUCTION PAR CATÉGORIE

Production totale: 16M bts  
Effervescents methode traditionnelle: 50% (65hl/ha)  
Blancs tranquilles: 50% (52hl/ha)

\*Sources: Interprofession Val de Loire 2021



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Lutry, le 21 février 2022

# DÉGUSTATIONS WINE ROSE DOMAINE HUET 2016-1959

## INTRODUCTION

### DOMAINE HUET

Superficie: 27ha

Parcelles concernées dans notre dégustation

#### **Le Haut Lieu - 9ha**

Premier vignoble du domaine, acheté en 1928.

Cru aux sols les plus riches et donnent généralement les vins les plus précoces.

#### **Le Mont - 8ha**

Achetée en 1957, l'argile de Le Mont a une teinte verte, et beaucoup de pierre et de silice.

Les vins sont les plus lents à se révéler du domaine, mais développent l'aromatique le plus intense avec l'âge.

#### **Clos du Bourg - 6ha**

Cet ancien vignoble clos de murs possède les sols les moins profonds et caillouteux du domaine. Les vins sont riches et intenses.

Beaucoup considèrent le Clos du Bourg comme le plus beau site viticole de Vouvray.

## LA DÉGUSTATION

### **Vin n.1 - Vouvray Le Mont sec 2016**

Robe or claire, brillante.

Nez riche et ouvert sur la pomme reinette, safran, miel.

Bouche ronde à l'attaque, de grande précision, aromatique cohérente,

texture qui marque la trame de la dégustation: des amers et tannins blancs structurants!

On apprécie une belle longueur affirmée par la tendance oxydative (pour ce flacon).

Cela rajoute à l'intensité aromatique et à la persistance en bouche avec une longue finale lardée, umami - champignon

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## LA DÉGUSTATION

### **Vin n.2 - Vouvray Demi-Sec Clos du Bourg 1996 - bouteille parfaite**

Robe or claire, reflets brillants.

Nez sur la pâte de coing, les céréales sèches / maltées, le safran, miel, truffe, annonces de pétrole. Vin encore très jeune !

La bouche montre une graine fine et intègre, une texture séveuse - amère qui masque la sucrosité.

La perception de richesse est parfaitement soutenue par la haute acidité. Finale longue et précise sur un profile cailloux - craie

### **Vin n.3 - Vouvray Moelleux Clos du Bourg 1971 - bouteille avec léger liège**

Robe ambrée brillante.

Premier nez sur la réduction, vin fermé, notes de vieille cave, orange amère, puis mangue confite, papaye, torréfaction, vin cuit, champignon de Paris.

La bouche montre initialement une tension démesurée (granny smith), presque dissociée, qui se réconcilie avec l'oxygénation.

Vin de grande personnalité qui montre un combat troublant entre sucrosité et acidité... bataille qui se conclut en équilibre au bout d'un moment dans le verre et surtout avec de la nourriture.

### **Vin n.4 - Vouvray Moelleux Clos du Bourg 1959 - bouteille parfaite**

Robe ambre claire, brillante.

Nez qui quitte assez vite le spectre du fruit (pomme reinette fraîche, écorce orange amère séchée, fruit exotique), pour laisser la place à des senteurs de truffe, tourbe, camphre, miel, sous bois, tabac blond et sabayon.

La bouche est fine et élancée, à la graine subtile et intégrée avec la sucrosité (40g/l peu perceptibles).

Finale saline et très longue, qui s'amincit avec l'oxygénation, laissant en relief seulement les amers structuraux.

### **Vin n.5 - Vouvray Le Haut Lieu Moelleux 1ère tri 1997 - bouteille parfaite**

Robe ambre brillante aux reflets brunâtres.

Nez sur le miel, orange amère, bergamote confite, caramel, sucre brun, tabac.

La bouche ample et onctueuse, confirme ce sentiment de confort et de plaisir « facile d'accès » grâce à sa générosité et son équilibre.

### **Vin n.6 - Vouvray Le Haut Lieu Moelleux 1ère tri 1989 - bouteille parfaite**

Robe ambre brun, brillante.

Nez sur le safran, miel, zeste d'orange confit, caramel/sucre brûlé, tarte tatin, tabac blond.

Bouche tonique et élancée malgré l'enrobage. Remarquable viscosité et acidité sous-jacente mordante,

Texture caressante et finale longue sur l'umami.

**MICHELE CAIMOTTO**



## LA DÉGUSTATION

### **Vin n.7 - Vouvray Le Mont 1990 1ère tri - Bouteille parfaite**

Robe aux tons orangés et reflets bruns.

Nez sur le sucre brut, caramel, orange amère, bois de santal, orange sanguine, raisin de Corinthe.

Bouche enrobée et longue, sur le fruit confit, de grande complexité et salinité - umami en finale.

## LE REPAS QUI A SUIVI

Sélection de fromages à pâte dure par la La Chaudière à Fribourg et pain au levain par notre ami Christian :)

## REMERCIEMENTS

Un tout grand merci au Domaine Huet, à François Bouteille, Directeur de l'Interprofession, ainsi qu'à l'ami Jacky Rigaux pour leur disponibilité, support et le partage d'autant d'informations, aussi bien techniques que historiques!

Merci infiniment aussi à Vevey Vins et tous les participants pour leur accueil, ouverture et partage...je pense que face à de tels vins nous avons vite été transportés par l'émotionnel.

Cette dégustation n'aurait jamais été possible sans l'aide des collectionneurs de ces flacons, qui m'ont permis de montrer une rétrospective sur 50 ans de ce mythique domaine !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

