

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Muscadet du Sévre et Maine

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Sand, grus, granit

DRUER
Melon de Bourgogne

GÆRING
Gæring på stål og foudres

TYPE
Let hvidvin

Domaine Huchet

Jérémie Huchet, La Chauviniere, Muscadet 2023

"Endnu en laber repræsentant fra Loires vestligste kant, der desværre gemmer på en af den klassiske vinverdens mest oversete personligheder. Frembragt på melon de bourgogne fra gamle stokke på stenet, granitholdigt terroir. Superklassisk muscadet, let på tå, let at elske, dansende, sprød og lineær vin, en harmonisk charmetrold med citrusverbena, pære, grønne æbler og æbleblomst ud over det hele. Den har også arketypisk stærkt mineralsk præg af salt havbrise og våd flintesten. Cremet viskositet og spjættende syrebetonet harmoni i munden, der slutter med et salt svirp i den luftige, let bitre finale. Den perfekte østersvin." 90p. 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Ultra klassisk Muscadet og et fantastisk godt køb. Vinen er præget af en sprød mineralsk karakter, med den let olierede frugt fra Melon de Bourgogne svævende henover. Et fantastisk valg til aperitif og er skaldyrsvin par excellence. Ekstremt meget vin for pengene!

OM PRODUCENTEN

Je?re?mie Huchet fortolker Muscadets terroir pa? fantastisk vis, via flere sma? climats. Her er det primært vine fra Clos des Montys, samt en en- kelt vin fra hans samarbejde med sin gode ven Je?re?mie Mourat i den sydlige del af appellation. Vinene herfra sælger de sammen under navnet “Les Betes Curieuses”. Vinene fra Clos des Montys er fra et et meget lille climat (kun4% af appllationen. Jordbunden her er meget tynd, med kun 20-30 cm. grus og sand. Varmt og veldrænet, med en porøs granitholdig klippebund nedenunder. Her henter vinstokkene sin mineralske og næsten salte karakter fra.
Dette lille climat ligger pa? toppen af en lille bakke (Montys betyder pa? lokal dialekt lille bjerg) og her ligger et lille kloster, der har været hjemsted for missionærer gennem tiderne. Kældrene i klosteret og landhuset der hører til blev opkøbt af Je?re?mies oldefar, sammen med de 6 hektar vinmarker der omkranser klosteret, i 1945.
Idag er Je?remie 4. generation der vinificerer vinene i klosterets kældre, pa? gamle fade og foudres