

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Muscadet du Sévre et Maine

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Sand, grus, granit

DRUER
Melon de Bourgogne

GÆRING
Gæring på nedgravede tanke, uden omrøring

TYPE
Let hvidvin

Domaine Huchet

Jérémie Huchet, Monnieres St. Fiacre 2017

94p- Bedste hvide Loire - Morten Wamsler flaskehalsen.nu

"***En let gylden tone i glasset afslører, at tiden har haft sin effekt, og allerede i duften mærker man en ro, der kun findes i Muscadet, når den har fået lov at ligge længe på gærresterne. Det er en vin, der ikke behøver at imponere med volumen. Den gør det med dybde, salt og en stille spænding, der ligger som et anker under frugten. Monnières?Saint?Fiacre 2017 føles som en vin, der har fundet sig selv. Moden, men stadig med en frisk nerve, der holder udtrykket levende.***

Den passer perfekt til dig, der elsker hvidvine med struktur, mineralitet og en følelse af sted. Den er som skabt til østers, skaldyr, fisk og sushi, hvor dens salte kant og ranke profil får lov at stå tydeligt. Hvis du foretrækker bløde, runde hvidvine, vil du blive forbavset over, hvor meget karakter der kan ligge i noget, der er så slankt som her. Men hvis du holder af vin, der smager af jord, tidens tand og de sten, der ligger i jordskorpen, er den her et lille højdepunkt. Den fungerer bedst i sommer og efterår, hvor dens kølige energi enten spejler varmen eller giver modspil til de første mørkere aftener.

Duften er præcis og lagdelt med citrus, lime og blomstret aroma i front, mens salt mineralitet og et strejf af mandel dukker op i baggrunden. Der ligger en modenhed i frugten, som giver dybde uden at gøre vinen tung. Farven har et gyldent skær, der afslører dens alder. I munden er den tør, mineralsk og kompleks, med en syre der stadig står klart, men som er blevet mere afrundet med tiden. Midt i smagen sker et lille temposkift, hvor frugten kort bliver mere cremet, før salt og sten igen tager styringen — som at træde fra sollys ind i skygge et øjeblik. " Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu - maj, 2026

"Monnières-Saint Fiacre 2015 lugter af lampeolie, saltede citroner, bivoks, smør og grillede porrer. Olieret viskositet og eftersmag med golden delicious æbler og vidunderlig livlighed." René Langdahl.com, november 2023

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