

# Domaine HUET

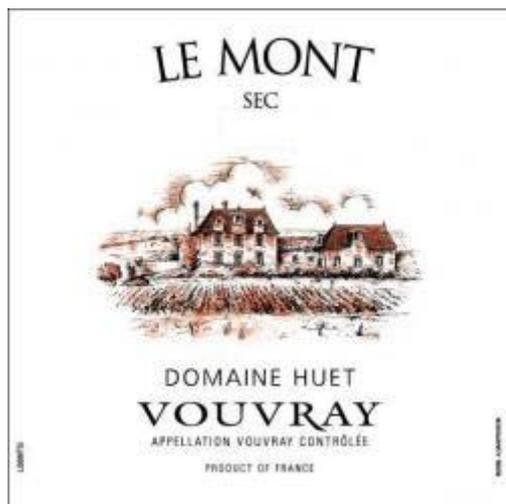
## Vouvray Sec Le Mont 2010

**Vin :** Vouvray Sec Domaine Huet Le Mont 2010

**Région :** Loire

**Appellation :** Vouvray

**Cépages :** 100% Chenin blanc



**Présentation :** Après une introduction progressive, la méthode bio-dynamique est pratiquée sur l'ensemble du vignoble depuis 1990. Cette méthode fut créée par Rudolf Steiner au début du siècle. Elle fait l'objet d'un cahier des charges, d'un contrôle par un organisme officiel et permet d'utiliser pour les raisins ainsi obtenus la mention Demeter. Le sol est travaillé mécaniquement en accord avec les méthodes traditionnelles. *"Nous labourons pour recouvrir les ceps après les vendanges. Au printemps, nous procédons à un décaivonnage,*

*c'est-à-dire que nous retirons la terre du pied des ceps. Puis périodiquement, nous enlevons l'herbe au fur et à mesure qu'elle pousse, grâce au passage d'outils mécaniques. Ce traitement mécanique est essentiel, nous n'avons jamais employé de désherbants chimiques sur le domaine afin de conserver la vie microbienne du sol. Les engrais organiques apportés en faible quantité, sont produits sur l'exploitation à partir de fumier de bovins, et de paille compostés pendant environ un an. Les produits de traitement que nous utilisons pour la protection du vignoble sont uniquement la bouillie bordelaise (sulfate de cuivre neutralisé à la chaux), le soufre en poudre, et des préparations à base de plantes (prêle, ortie, achillée millefeuille). Nous avons supprimé totalement l'emploi d'acaricides, d'insecticides et de tous produits chimiques de synthèse depuis 1988. Ainsi, nous avons recréé un milieu écologiquement équilibré où les prédateurs naturels sont de nouveau présents."*



**Le Vin :** Sucre 8,5 g/l ; Acidité 4,68 g/l ; Alcool 13,55% ; Production 5.800 bouteilles ; Vendanges manuelles ; Age des vignes 20 ans ; Taille courte avec 4 ou 5 coursons de 2 ou 3 yeux francs ; Sol peu épais, profondeur moyenne d'1 mètre qui se trouve en contact direct avec le rocher calcaire et non actif.

**Dégustation :** Magnifique déclinaison de sec en 2010, dégustation crescendo avec, en point d'orgues, la pure finale cristalline et saline du "Le Mont", que nous plaçons cette année encore d'une courte tête devant "Le Clos du Bourg", gainé en dentelle de fins et sobres sucres résiduels.