

Octobre 2014

The Wine Advocate  
Tasting History



**2012 Jeremie Huchet Clos les Montys Vigne 1914**

A Melon de Bourgogne Dry White Table wine from France, Muscadet Sèvre et Maine, Loire, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
eRobertParker.com #215 Oct 2014	Stephan Reinhardt	91	Drink: 2018 - 2024	(0)

Le 2012 du Clos les Montys Vigne 1914, avec son étiquette à l'ancienne et une couleur pâle blanche à la teinte aux reflets vert, offre un nez clair et profond avec des arômes d'amandes, fruits blancs et fleurs des champs suivi par un goût rond et élégant d'une belle longueur. Composé d'une forte en minéralité, ce vin intense et complexe, me rappelle les valeurs sûres de Chablis 1er Crus. Il va surement bien vieillir au moins 8 ans.

Les vignes de Jérémie Huchet sont en pleine exposition sud - sud-est. 20% des vins sont vieillis dans des vieilles barriques de chêne, le reste dans un chai climatisé moderne, où les dernières technologies aident la vinification. L'objectif de Jérémie est de rester « fidèle aux traditions et au terroir ». Pendant l'hiver le Muscadet repose sur lies, sans soutirage afin d'accroître la complexité aromatique, qui rappelle la brioche, les fruits secs... Sans soutirage, le dioxyde de carbone emprisonné aide à conserver des arômes primaires et secondaires, ce qui donne au Muscadet une fraîcheur olfactive et une légère effervescence dans sa structure. Tout cela crée un vin idéal pour les plats de fruits de mer et de poisson.

## 2013 Jeremie Huchet Clos les Montys

A Melon de Bourgogne Dry White Table wine from France, Muscadet Sèvre et Maine, Loire, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
eRobertParker.com #215 Oct 2014	Stephan Reinhardt	89	Drink: 2016 - 2022	(0)

Le 2013 Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine offre un nez pur d'agrumes conjugué à des notes florales. Issu des sols d'amphibolite de gabbro ce Melon de Bourgogne est un vin frais, ample et qui a du corps. Il est axé sur la minéralité avec une pureté sur le palais qui repose sur une structure sûre et des goûts d'agrumes et noix persistants. Je conseille de garder ce vrai Muscadet pour 2 ou 3 ans de plus avant de l'ouvrir.

## 2013 Jeremie Huchet Domaine de la Chauvinière

A Melon de Bourgogne Dry White Table wine from France, Muscadet Sèvre et Maine, Loire, France

Source	Reviewer	Rating	Maturity	Current (Release) Cost
eRobertParker.com #215 Oct 2014	Stephan Reinhardt	88	Drink: 2014 - 2019	(14)

Le jaune pâle Domaine de la Chauvinière Muscadet Sèvre et Maine 2013 offre un parfum subtil et attrayant de fruits blancs mûrs et d'abricots mêlé à des arômes floraux et des goûts de noix et d'amandes. Cultivé sur les côtes de granit de la Maine, ce Muscadet a du corps ainsi qu'une fraîcheur, pureté et précision. Ce vin aux arômes de pomme présente une belle longueur en bouche, une finale minérale et un arrière-goût un peu salin. Il se marie très bien avec des plats de fruits mers, des crustacés ou du poisson, aussi bien pour l'apéro d'une soirée d'été qu'à table, il est prêt à déguster mais peut être conserver pour encore quelques années.



DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE - 44690 CHÂTEAU-THÉBAUD - FRANCE

TEL : 00 33 (0)2 40 06 51 90 - DOMAINE-DE-LA-CHAUVINIÈRE@WANADOO.FR - WWW.JEREMIE-HUCHET-VIGNERON.FR