



## Jérémie Huchet Muscadet 'La Perdrix de l'Année'

Loire, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een mild zeeklimaat. De bodems bestaan overwegend uit grof zand en graniet.

**VINIFICATIE:** Vergisting vindt plaats onder lage temperatuur op stalen vaten. Daarna wordt de wijn drie maanden op het bezinksel van gistcellen (de 'lie') bewaard.

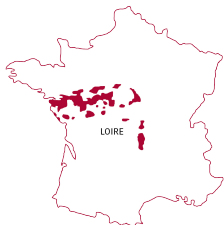
**DRUIVEN:** melon de Bourgogne

**GEUR & SMAAK:** Heel sappige en plezierige wijn. Met de smaak van frisse, maar rijpe Elstar appel.

**SERVEERSUGGESTIE:** Als aperitief laat de wijn een fris mondgevoel achter. Maar de klassieke combinatie is natuurlijk muscadet met lekkers uit de zee. De ideale wijn voor bij fruits de mer!

**WEETJE:** La Perdrix de l'Année is onderdeel van een kleine reeks wijnen die Jérémie Huchet maakt met zijn jeugdvriend Jérémie Mourat onder de naam Les Bêtes Curieuses.

**Jérémie HUCHET**  
VIGNERON EN MUSCADET



Jérémie Huchet, een van de rijzende sterren van de Loire, is een wijnmaker van de vierde generatie die zijn stempel drukt op de Muscadet. In 2001 nam hij het familiedomein Domaine de la Chauvinière in Château-Thébaud over van zijn vader Yves, een gewaardeerde wijnbouwer in het westelijke deel van de Loire. Jérémie kocht nieuwe wijngaarden aan en zette alles om naar biologische wijnbouw. Op dit moment bezit hij 72 hectare in voornamelijk Muscadet-Sèvre-et-Maine waarbij hij oude tradities respecteert en ze nieuw leven inblaast. Het wijnbedrijf heeft zich voornamelijk toegelegd op de productie van Muscadet-wijnen, gemaakt van melon de Bourgogne. Deze druif is goed in staat om het specifieke terroir van een bepaalde plek volledig uit te dragen. Huchet werkt met verschillende percelen op verschillende terroirs. Per cuvée zijn locatie, grond en ondergrond zeer bepalend. In alle gevallen is de invloed van de Atlantische Oceaan en de Loire groot.