



Jérémie Huchet Muscadet Retour de Pêche

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Bodem met fijne textuur bestaande uit zandige leem aan de oppervlakte en vervolgens uit zandige kleiige leem van graniet.

VINIFICATIE: Deze wijn rijpt op zijn gistcellen voor zes maanden.

DRUIVEN: melon de Bourgogne

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

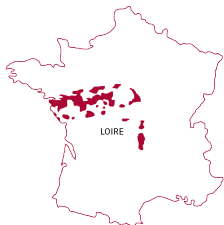
GEUR & SMAAK: Frisse, lichte wijn met aroma's van bloemen en steenfruit. Geweldige aanzet van fruit met een zilte afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Past perfect bij schaal- en schelpdieren zoals sint-jakobsschelpen, mosselen, langoustines of kreeft.

WEETJE: De druif Melon de Bourgogne vindt zijn oorsprong in de Bourgogne. Toen in de koude winter van 1709 de meeste wijnstokken in de Bourgogne bevroren, verhuisde de Melon de Bourgogne naar de Loirestreek.




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.