



Jérémie Huchet Muscadet Chemin des Prières

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De druiven groeien op graniet in de wijngaarden van Château Thébaud. De bovenlaag bestaat uit klei en zand, de ondergrond uit gneiss en graniet.

VINIFICATIE: Voor de fermentatie van deze wijn wordt alleen wilde gist gebruikt. Daarna rust de wijn op zijn gistcellen in betonnen vatten.

DRUVEN: melon de Bourgogne

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

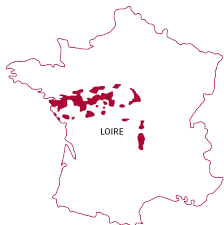
GEUR & SMAAK: Aromatische wijn met smaken van appel, perzik en meloen. Goed gestructureerd met een mooie mineraliteit en een lange, zachte afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Drink deze wijn als aperitief of combineer hem met zeevruchten. De wijn heeft een bewaarpotentieel van meer dan 10 jaar.

WEETJE: Het terroir van deze wijngaard is uniek: slechts 4 procent van de wijngaarden in Pays Nantais heeft deze bodem.




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.