



PETER HAHN.
Son vouvray
se montre velouté
et dense en saveurs.

PETER HAHN

De New York à Vouvray

L'Américain Peter Hahn quitte la finance et le "rush" new-yorkais pour s'installer à Vernou-sur-Brenne et mener une vie plus paisible dans le petit Clos de la Meslerie, en appellation Vouvray. À son arrivée en 2002, il remet en état la propriété, équipe progressivement la cave et apprend le métier de vigneron au Lycée viticole d'Amboise. Puis il prend les rênes des 4 hectares de vignes qu'il convertit en "bio" et produit son premier millésime en 2008. Son unique cuvée de Vouvray, plutôt demi-sec, est vinifiée et élevée en barriques pour une dizaine de mois. Elle affiche toujours de belles acidités tranchantes qui cisèlent les sucres résiduels et équilibrent le vin, à l'instar du 2011 (15/20, 23 €), velouté et dense en saveurs. **A. Gd**