

Château de Couaine

La Diabliesse AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910402040

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuschel-Tandoori mit Linsen und Spitzkohl

(Meeresfrüchte)

Entenbrust mit nordafrikanischem Gewürz-Jus auf

Kichererbsencreme

(Geflügel)

Gefüllte rote Spitzpaprika mit Rosinen, Minze und

Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.06.2023

Information zum Wein

Der *La Diabliesse* ist ein Cabernet Franc aus Beaumont en Véron vom sogenannten Picasse-Terroir, das von Lehm und weißem Kalkstein geprägt ist. Der Weinberg ist nördlich ausgerichtet und umfasst gerade einmal 0,8 Hektar. Dort stehen Reben im Alter von 50 bis 100 Jahren. Die Trauben wurden von Hand gelesen und spontan mit eigenen Hefen im Beton vergoren, um die typische Frische des Terroirs zu bewahren. Es folgte eine langsame malolaktische Gärung in 400-Litern-Fässern (davon 20 % neue Eiche). Der Wein wurde nach elf Monaten ungeschönt und unfiltriert mit wenig Schwefel abgefüllt.

Farbe

junges Purpurrot mit leichter Randaufhellung

Nase

Der *2021er Chinon La Diabliesse* wirkt elegant und fein mit einer dichten roten und dunklen Frucht, die an Himbeeren, Brombeeren und reife Kirschen mit ein wenig Cassis erinnert. Die Frucht wirkt reif, aber in gewissem Maße auch kühl, was an der nördlichen Ausrichtung der Reben liegen mag. Der Ausbau im Holz gibt dem Cabernet Franc einen leichten Anflug von Bressaola, von etwas Rauch und Schokolade. Angenehm wirkt zudem die feine Würze von Piment, Laub und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Chinon* pur, klar und saftig. Er hat eine angenehm feste Säurestruktur und ein nobles Tannin, das an Kalkstaub erinnert. Was fasziniert, ist die Spannung, die der *La Diabliesse* aufbaut und die bis ins Finale hält. Elegant und fein wirkt er, dabei auch gefestigt und erdig. Die dunkle saftige und reife Frucht wird von Noten begleitet, die an Waldboden, Laub und Unterholz erinnern. Die dunkle Frucht wirkt saftig, teils auch knackig. Was bis ins lange Finale fasziniert, ist die Säure, die reif, aber drängend wirkt und von einer immer hervorstechender werdenden Mineralität begleitet wird.