Charles Joguet

Les Varennes du Grand Clos

AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421005

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Informationen zum Wein:
Les Varennes du Grand Clos ist ein Weinberg, der zwischen dem linken Ufer der Vienne und dem Clos de la Dioterie liegt. Der recht flache Weinberg ist teils sandig-lehmig, teils sandig-kiesig über Kalkstein. Die Rebstöcke wurden zwischen 1962 und 1976 teils neu gepflanzt, ein Teil ist aber noch 40 Jahre älter. Der Cabernet Franc aus Les Varennes du Grand Clos erhält für zehn Tage eine kühle Vorvergärung bei 10 °C. Die Maischegärung in Holzbottichen dauert rund vier Wochen bei Temperaturen von höchstens 21 °C. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, erfolgt die Assemblage der Vorlaufweine und der besten Pressweine für die malolaktische Gärung. Die Fässer aus französischer Eiche werden jedes Jahr teilweise erneuert, sodass jeweils rund ein Fünftel der Fässer neu und ein- bis vierjährig ist. Die Jahrgänge reifen danach 15 bis 16 Monate lang im Holz, ein weiteres halbes Jahr zur Harmonisierung im Tank und werden dann gefüllt.

Farbe:
tiefes, leicht transparentes Granatrot

Nase:
Der *Les Varennes du Grand Clos 2019* besticht von Beginn an mit einer ganz klaren, unverfälschten Cabernet-Frucht. Er duftet nach saftigen roten Beeren, Cassis und Paprika, Tomatenblättern, Kräutern und etwas blondem Tabak.

Gaumen:
Am Gaumen finden sich gleichsam kaubare, fast noch bissige Tannine – so jung ist der Cru – neben einer klaren Säurestruktur. Der*Chinon* wirkt geradlinig, stringent und besitzt eine schöne Fruchttiefe am Gaumen mit einer ganz leichten Extraktsüße. Mit Fleisch kann man ihn jetzt schon hervorragend trinken, als Solist ist er noch ein wenig zu jung.