

 **Charles Joguet**

# *Les Varennes du Grand Clos*

## AOC

 2016, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950421006

 Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 13,50 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Am Gaumen ist das ein saftiger Wein mit einem geschliffenen Tannin, in dem jahrgangstypisch ein paar grüne Noten aufblitzen, die aber nicht stören. Nach elf Jahren Reife findet sich hier immer noch beeindruckend viel jung wirkender Gerbstoff. Die Frucht erinnert an Himbeeren, Kirschen und Brombeeren in Verbindung mit ein wenig Tomate und Paprika.

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:

leuchtendes Granatrot mit einem Hauch von Ziegelrot am Rand

Nase:

Der *Les Varennes du Grand Clos* wirkt elegant mit viel dunkler, aber frisch und saftig wirkender Frucht. Dazu zeigen sich frisches Blattwerk und etwas Pyrazin, ein wenig Tinte und Lakritze sowie zerstoßener Kalk.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert der *Chinon* eine lebendige, vibrierend frische Säure mit Tanninen, die noch blutjung wirken, im Gegensatz zum 2019er aber schon abschmelzen. Die Frucht ist knackig und saftig, sie changiert zwischen roten und schwarzen Beeren mit ein wenig dunkler Kirsche. Alles liegt auf dem Tisch und ist transparent. Dabei verfügt der *Cabernet Franc* über viel Kraft.