Charles Joguet

Les Varennes du Grand Clos

AOC

2016, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421006

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:
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.