Charles Joguet

Clos de la Dioterie, Monopole

AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421013

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Informationen zum Wein:
Der Clos de la Dioterie ist der berühmteste Weinberg der Domaine. Er wurde bereits im Mittelalter erwähnt, als er noch eine komplette Umfriedung besaß, und er liegt unweit der Vienne direkt am Weingut. Der recht flache Weinberg ist im Oberboden von Lehm, im Unterboden von Kalk und Glimmer geprägt. Die Rebstöcke sind 90 bis 100 Jahre alt. Der Cabernet Franc 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:
leicht transparentes Granatrot

Nase:
Tief und voll präsentiert sich der 2019er *Clos de la Dioterie* mit einer Cabernet Franc-Nase wie aus dem Bilderbuch. So elegant und doch bodenständig, so fein und doch herb schafft das nur ein Wein aus einem exzellenten Jahrgang. Es finden sich dezentes Pyrazin, viel Kalk und Kreide, dazu die Frucht von Brombeeren, Berberitzen, Cranberrys und etwas Johannisbeere mit Strünken. Die rote Frucht ist unterlegt mit Paprika, Tomate und feinem Holz.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt sich die ganze Kraft in Verbindung mit viel Eleganz. Das Tannin wirkt runder als beim *Les Varennes*, ist aber immer noch blutjung und zeigt vor allem das Potential des Weins. Die Frucht ist hier – wie bei Joguet üblich – klar und transparent, der *Chinon* dicht, seidig und schon jetzt sehr perfekt.