

 **Charles Joguet**

# *Clos du Chêne Vert AOC*

 2011, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950421012

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.08.2022

## Informationen zum Wein:

Der Clos du Chêne Vert liegt auf der rechten Uferseite der Vienne, unweit des Ortskerns von Chinon. Der Weinberg reicht bis zur Kuppe der Anhöhe. Benannt ist der Clos nach der riesigen Eiche, die den Weinberg prägt und von Mönchen aus Bourgueil im 12. Jahrhundert gepflanzt worden sein soll. Der Weinberg selbst umfasst zwei Hektar und ist viel steiler als der Clos de la Dioterie. Der Boden ist von Lehm, leichteren Kieselböden und tief liegendem Kalk geprägt. Aufgrund der Lage des Weinbergs am gegenüberliegenden Ufer der Vienne mit einer südlichen Ausrichtung ist er immer derjenige, bei dem die Lese beginnt. 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:

recht transparentes Granatrot mit ziegelrotem Rand

## Nase:

Der elf Jahre gereifte Wein zeigt sich charmant und sinnlich mit einem Rest von dunkler Beerenfrucht und roter Pflaume in Verbindung mit Tabak, Leder, Veilchen und zerstoßenem Kalk. Dazu findet sich noch ein wenig Unterholz, etwas Eisen sowie Blut und eine Spur Tinte.

## Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Chêne Vert* groß und tief, als würden sich die Türen zu einem Festsaal öffnen. Alles ist an seinem Platz, ist nobel und festlich. Dieser komplexe *Chinon* hat schmelzende aromatische Tannine, zeigt einen Rest von Frucht, viel vom typischen *sous-bois* und das Eisen gereifter Cabernets, ferner Blattwerk und Laub. Ein großes Vergnügen!