## Charles Joguet

# *Clos du Chêne Vert, Monopole AOC*

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421009

Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 13,5 %



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

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 Kieseln 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:
leicht transparentes Granatrot

Nase:
Dezent, noch schüchtern und reserviert, ist das eindeutig ein *Clos du Chêne Vert*, der gerade erst am Anfang seiner Entwicklung steht. Er wirkt zunächst kreidig und kühl, minzig und ätherisch und wird dann immer floraler mit Noten von Veilchen und ein paar Johannisbeeren samt Blättern und Strünken.

Gaumen:
Am Gaumen bekommt man einen ersten Eindruck von der Tiefe dieses *Chinon*, die sich aber gerade erst so richtig entwickelt. Ein *Chinon* im Entstehen: Fein und elegant wird er werden. Mit dem geographisch gegenüberliegenden *Clos de la Dioterie Monopole* ist in 2019 wahrscheinlich der hedonistischere Wein entstanden, mit dem *Clos du Chêne Vert* aber der noblere Cabernet Franc.