Charles Joguet

Les Charmes, rouge AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421002

Cabernet Franc

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Informationen zum Wein:
Les Charmes ist ein Weinberg am linken Ufer der Vienne auf den Anhöhen von Anché, der Nachbargemeinde von Sazilly. Die Cabernet-Franc-Reben sind 35 Jahre alt, das Terroir ist ton- und kalkhaltig, der Weinberg ist nach Norden ausgerichtet. Der Cabernet Franc aus Les Charmes erhält für fünf Tage eine kühle Vorvergärung. Die Maischegärung in Holzbottichen dauert rund 15 Tage bei Temperaturen von 24 °C bis 26 °C. Der Vorlaufwein wird mit den besten Pressweinen verschnitten. Die malolaktische Gärung und der sechs- bis achtmonatige Ausbau finden im großen Holz statt.

Farbe:
leuchtendes Granatrot

Nase:
Im Duft wirkt der *Les Charmes* etwas dezenter als der *Les Petites Roches,* dafür aber tiefer. Hier zeigen sich, leicht verdeckt, Rote Johannisbeeren, Berberitzen und Cranberrys, ein paar Kirschen und rote Paprika, reife Tomaten und Tomatenblätter.

Gaumen:
Unter den Lagenweinen wird *Les Charmes* seinem Ruf immer als Erster gerecht. Doch der 2019er ist noch zu jung, um wirklich schon charmant zu sein. Das Potential aber, dass es mit dem Charme in zwei oder drei Jahren etwas wird, ist groß; denn der Jahrgang ist exzellent. Am Gaumen wirkt der Cabernet Franc fest, das Tannin ist kräftig und reif, muss sich aber noch etwas abschleifen. Die Säure ist präsent. Der Wein leuchtet von innen, wirkt trotz der Gerbstoffe durchaus schon in Anfängen sinnlich, zumal sich das verwendete Holz mit seiner Würze jetzt schon als gut integriert zeigt.