Charles Joguet

Clos de la Dioterie AOC

2011, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421016

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:
recht dunkles Granatrot mit leicht ziegelrotem Rand

Nase:
Beim 2011er *Clos de la Dioterie* ist die Primärfrucht weitgehend verschwunden. Der *Chinon* aus der Monopollage wirkt tabakig, leicht nussig und herb mit Minze, ein wenig grünem Pfeffer und Bohnen, Leder und etwas *sous-bois*.

Gaumen:
Am Gaumen bietet der Wein eine dezente Extraktsüße bei recht viel Körper, bei Kraft und einem immer noch sehr präsenten Tannin, das jahrgangstypisch einen Hauch von Grün durchblitzen lässt. Die Frucht zeigt sich gereift und bietet Schmelz, durchzogen von einer präsenten Säure. Ein schöner*Chinon* mit Kraft und Festigkeit bei gleichzeitiger Transparenz, im besten Sinne alte Schule.