Charles Joguet

Clos du Chêne Vert, Monopole AOC

2016, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421010

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,0 %



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 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 mit beginnendem ziegelroten Rand

Nase:
Vergleicht man den 2016er *Clos du Chêne Vert* mit dem *Clos de la Dioterie* aus demselben Jahrgang, so wirkt er viel diskreter und dezenter. Etwas Laub, ein Hauch von Tomatenblättern, dazu Pfingstrosen und Veilchen verbinden sich hier mit einigen Kirschen und schwarzen Oliven.

Gaumen:
Am Gaumen blüht der Wein auf und verbindet die Noten von Kirschen und Oliven mit einer leichten Extraktsüße und einer immer noch großen Portion fester Tannine und herber Noten von Gestrüpp, Blattwerk und Strünken. Erstaunlicherweise findet sich trotzdem nichts Grobes in diesem*Clos du Chêne Vert.* Er birgt eine beeindruckende Subtilität und Komplexität, wirkt floral und würzig, geschliffen mit Frische und Charme.