Charles Joguet

Les Petites Roches, blanc

AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421022

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Garnelen mit grünem Papaya-Salat (Meresfrüchte)

Ceviche von der Dorade mit Limette und Koriander (Fisch)

Tacos mit Blumenkohl, Limette und Joghurt (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein
Der *Les Petites Roches* in ein reinsortiger Chenin Blanc aus einer zwei Hektar umfassenden Lage am linken Ufer der Vienne in Anché mit einem für Chenin dort eher seltenen lehm- und kalkhaltigen Terroir. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 35 hl/ha. Die Lese erfolgt in mehreren aufeinanderfolgenden Sortierungen, je nach Reifegrad der Trauben, entsteht aus den Vorlesen und jüngeren Reben des *Charmes*. Die durch pneumatische Pressung gewonnenen Säfte werden anschließend vinifiziert und fünf Monate lang in Edelstahltanks ausgebaut, um die Brillanz und Frische der Frucht vor der Abfüllung zu bewahren.
Farbe
helles Gelb

Nase
Der Ansatz ohne Holzausbau ermöglicht es dem Chenin, seine aromatische Reinheit, seine kristalline Lebendigkeit und seine kreidige Mineralität unverfälscht zum Ausdruck zu bringen. Es ist ein Weißwein für den sofortigen Genuss mit einer strahlenden Jugendlichkeit, die sich in Noten von weißen Blüten und knackigem Kernobst ausdrückt. Fast wie ein jugendlicher Riesling, aber weniger verspielt erinnert der Wein neben dem jungen Kernobst auch an Steinobst, Zitronentarte, Gestein und Kräuter.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich *Les Petites Roches* wiederum saftig und knackig. Auch hier hat man klassische Chenin-Noten, aber eben nicht die reifen, üppigen oder mürben und auch kein Wachs sondern junge Frucht, zitrische Noten, eine markante Säure, die gleichzeitig sehr gut eingebunden ist. Dazu kommt eine Idee von Kieseln, auf denen man lutschen kann und ein Aroma von braunem Zucker, ohne, dass es süß werden würde.