Charles Joguet

Les Charmes, blanc AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421024

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbstatar mit Kapern, Estragon & Zitronenöl (Kalb)

Topinambur in Salzkruste mit schwarzem Knoblauch (vegetarisch)

Sauerkraut-Tarte mit Kümmel & Comté (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein
Les Charmes ist ein Weinberg am linken Ufer der Vienne, auf den Anhöhen von Anché, der Nachbargemeinde von Sazilly. Dieses lehm- und kalkhaltige Terroir ist für Chenin Blanc recht außergewöhnlich. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 35 hl/ha oder weniger. Die Lese erfolgt in mehreren aufeinanderfolgenden Sortierungen, je nach Reifegrad der Trauben. Pneumatische Pressung, anschließend Weinbereitung in 225-Liter-Fässern (1/3 neu, 2/3 mit einem Jahrgang und mehr). Sehr langsame Gärung in der Kühle eines kalten Kellers (maximal 5 bis 13 °C), wodurch die Aromen und die Struktur des Chenin klarer zur Geltung kommen. Regelmäßiges Aufrühren, um den Wein auf der Feinhefe zu nähren. Nach drei Monaten Gärung und vier bis sechs Monaten Reifung wird der Wein in Edelstahltanks assembliert.

Farbe
reifes Strohgelb

Nase
Der 2021er *Les Charmes Chenin Blanc* wirkt reif und gereift mit Noten von Birnen und Quitten, Fallobst und Kellerapfel. Es duftet nach Apfelkuchen, etwas Wachs und einen Hauch von Feuerstein.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Wein kühler und schlanker als erwartet, besitzt aber trotzdem einen warmen Kern aus reifem Kernobst. Dazu gibt es eine Note von gebranntem Zucker, etwas Gestein, eine lebhafte Säure und ein pikant bitteres Finale mit Anklängen von Grapefruitzesten.