Charles Joguet

Les Varennes du Grand Clos

AOC

2011, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421008

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Informationen zum Wein:
Les Varennes du Grand Clos ist ein Weinberg, der zwischen dem linken Ufer der Vienne und dem Clos de la Dioterie liegt. Der recht flache Weinberg ist teils sandig-lehmig, teils sandig-kiesig über Kalkstein. Die Rebstöcke wurden zwischen 1962 und 1976 teils neu gepflanzt, ein Teil ist aber noch 40 Jahre älter. Der Cabernet Franc aus Les Varennes du Grand Clos 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 transparentes Granatrot mit leicht ziegelrotem Rand

Nase:
Der *Chinon* zeigt sich im Duft subtil mit roter und grüner Fruchtaromatik, etwas Tinte und Lakritze, Kräutern und Lorbeer, leicht gegrillt wirkender grüner und roter Paprika und einem Hauch von Blut und Zigarrenkiste.

Gaumen:
Am Gaumen ist das ein saftiger Wein mit einem geschliffenen Tannin, in dem jahrgangstypisch ein paar grüne Noten aufblitzen, die aber nicht stören. Nach elf Jahren Reife findet sich hier immer noch beeindruckend viel jung wirkender Gerbstoff. Die Frucht erinnert an Himbeeren, Kirschen und Brombeeren in Verbindung mit ein wenig Tomate und Paprika. Alles an diesem *Les Varennes du Grand Clos* wirkt ausgewogen, transparent und klar. Er ist nicht ganz so komplex wie der benachbarte *Dioterie,* aber wunderbar zu trinken.