Charles Joguet

Clos de la Dioterie, Monopole

AOC

2016, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421014

Cabernet Franc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l



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:
leicht transparentes Granatrot mit einem ganz leicht ziegelroten Rand

Nase:
Hier kann man vom ersten Eindruck im Glas auch auf den Duft des Weines schließen; denn der zeigt sich genauso transparent wie die Farbe. Der 2016er*Clos de la Dioterie* ist ein subtiler, ein ätherischer Wein mit Noten von Minze und Kreide, bestem Holz sowie Kräutern und mit ein wenig Cassis. Er ist wunderschön klar und unverfälscht, balsamisch und ätherisch zugleich. Ein Traum.

Gaumen:
Am Gaumen liefert der *Chinon* Klarheit und Subtilität mit einer leicht grünen, aber reifen Paprikanote in Verbindung mit roter und hier auch viel dunkelblauer Frucht sowie leicht erdigen Noten. Ätherisch schwebend und doch verwurzelt zeigt sich der *Clos de la Dioterie* fantastisch ausbalanciert, steht aber erst am Anfang seiner Trinkreife.