Charles Joguet

Les Charmes, rouge AOC

2016, 750 ml

Frankreich, Loire

9950421003

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Informationen zum Wein:

Les Charmes ist ein Weinberg am linken Ufer der Vienne auf den Anhöhen von Anché, der Nachbargemeinde von Sazilly. Die Cabernet-Franc-Reben sind 35 Jahre alt, das Terroir ist ton- und kalkhaltig, der Weinberg nach Norden ausgerichtet. Der Cabernet Franc aus Les Charmes erhält für fünf Tage eine kühle Vorvergärung. Die Maischegärung in Holzbottichen dauert rund 15 Tage bei Temperaturen von 24 °C bis 26 °C. Der Vorlaufwein wird mit den besten Pressweinen verschnitten. Die malolaktische Gärung und der sechs- bis achtmonatige Ausbau finden im großen Holz statt.

Farbe:

leuchtendes Granatrot mit einem Hauch von Ziegelrot am Rand

Nase:

Der Cabernet Franc besticht durch jede Menge roter Beeren samt Strünken, durch rote Paprika und Piment d'Espelette, etwas Moschus und Gartenkräuter.

Gaumen:

Dass dieser Wein sechs Jahre gereift sein soll, merkt man ihm nur im direkten Vergleich mit einem 2019er an, bei dem die Tannine deutlicher hervortreten. Ansonsten ist der 2016er *Les Charmes* blutjung und urwüchsig. Am Gaumen beginnen die Tannine zu schmelzen. Saftig wirkt der *Chinon* und kraftvoll. Etwas Pyrazin findet sich noch in der roten Beerenfrucht und den Noten von Paprika und Tomaten. Der Säuredruck ist beeindruckend hoch, das Tannin präsent und auch das lange Finale überaus saftig. Er hat viel Potential!