



Charles Joguet

Les Charmes, blanc AOC



, 750 ml



France,



9950421023



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Venusmuscheln mit Fenchelsaat & Noilly-Prat (Meeresfrüchte)

Gerösteter Chicorée mit Honig-Thymian-Glasur (vegetarisch)

Gebackene Sardinen mit Rosmarin & Zitronenöl (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 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. 2022 war ein Jahrgang mit idealen Bedingungen.

Farbe

helles, klares Gelb

Nase

Der 2022er *Les Charmes Chenin Blanc* ist ein aromatisch heller, duftiger Wein, der kurz nach dem Öffnen sogar ein wenig an Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark erinnert. Hier dominieren zunächst Mandarinen und Zitronen, weiße und grüne Beeren, grüne Birnen, Äpfel und Gestein. Mit Luft wird es aromatisch dann etwas wärmer mit Anklängen von gelber Birne und Mandel.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der weiße *Chinon* saftig und frisch, druckvoll und pikant mit einer seidigen Textur. Es gibt Erinnerungen an Kreide und Gesteinsmehl, Pfeffer, wiederum Birne, Mandel und einen Hauch von Wachs und etwas Karamell, ohne dass der Wein süß abschließen würde. Es ist einfach nur die Aromatik. Der *Chenin Blanc* besitzt eine agile Säure, ist frisch, hat Länge und Potenzial für viele Jahre.