



Charles Joguet

# *Clos de la Dioterie, Monopole* AOC



, 750 ml



France,



9950421026



Alkoholgehalt:

0,0 %

## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gerösteter Spitzkohl mit Tahin & schwarzem Sesam (vegetarisch)

Blutwurst mit Apfel, Majoran & Kartoffelpüree (Schwein)

Taube mit schwarzem Knoblauch & Brombeerblatt-Jus (Geflügel)



# Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.02.2026

## 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. Ein Jahr mit früher Reife und vorzeitiger Lese. Ein Jahrgang, der schon jung trinkbar ist, aber dennoch Entwicklungspotenzial hat.

## Farbe

leicht transparentes Granatrot

## Nase

Der 2020er *Clos de la Dioterie* ist ein Bilderbuch-Chinon mit einer dichten und gleichzeitig lebhaften Cabernet Franc-Nase. Er schafft es, gleichzeitig elegant und bodenständig zu wirken, frisch und komplex, fein und herb. Es finden sich Aromen von Kirschen, dunklen Beeren und allem voran Cassis. Dazu gibt es Noten aus dem Wald, Zedernholz, Cranberrys, frische Tabakblätter, ein wenig Sauerteig und Milkschokolade.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Clos de la Dioterie* ungemein saftig und frisch mit angenehmem Zug. Dabei bietet das Tannin eine feine, seidige Körnung, die Textur ist cremig, der Wein voll und doch bleibt er Chinon-typisch lebendig und präzise mit einer agilen Säure und Mineralität. Die Frucht bleibt dabei immer saftig und fleischig, ist teils knackig, teils confiert. Ein großartiger Ausdruck dieses Ortes und der Rebsorte.