

 **Charles Joguet**

Clos du Chêne Vert, Monopole AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950421025

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gefüllte Pimientos de Padrón mit Lammhack, Minze und
Zitronenzeste (Lamm)

Gebratener Oktopus mit Piment d'Espelette und Linsen
(Meeresfrüchte)

Reh-Tatar mit Wacholderöl und eingelegten Preiselbeeren (Wild)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.02.2026

Informationen zum Wein

Der Clos du Chêne Vert liegt auf der rechten Uferseite der Vienne, unweit des Ortskerns von Chinon. Der Weinberg reicht bis zur Kuppe der Anhöhe. Benannt ist der Clos nach der riesigen Eiche, die den Weinberg prägt und von Mönchen aus Bourgueil im 12. Jahrhundert gepflanzt worden sein soll. Der Weinberg selbst umfasst zwei Hektar und ist viel steiler als der Clos de la Dioterie. Der Boden ist von Lehm, leichteren Kieselsteinen und tief liegendem Kalk geprägt. Aufgrund der Lage des Weinbergs am gegenüberliegenden Ufer der Vienne mit einer südlichen Ausrichtung ist er immer derjenige, bei dem die Lese beginnt. 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. 2020 war ein Jahrgang mit früher Reife und vorzeitiger Lese. Ein Jahrgang, der schon jung trinkbar ist, aber dennoch Entwicklungspotenzial hat.

Farbe

leicht transparentes Granatrot

Nase

Dies ist ein ausdrucksstarker, schon offen wirkender *Clos du Chêne Vert*. Er wirkt dicht und konzentriert und doch klar, frisch und einladend. Der Cabernet Franc erinnert an Kirsche, Cassis und Himbeere, an etwas grüne und mehr schwarze Oliven, an Erde und eine Rote-Beete-Reduktion, etwas dunkle Schokolade und Lakritz.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chinon genauso ausdrucksstark wie geschliffen und bietet dabei feinkörnige Tannine und eine polierte Textur. Gleichzeitig bewahrt er sich auch hier das für die Rebsorte so typisch Saftige und Frische, das zum Trinken einlädt. Neben der dunklen, fleischigen Frucht findet man einen Hauch von abgehangenem Fleisch, Pilze, Waldboden und Unterholz. Der Wein ist lang, kraftvoll, kompakt und hat viel Potenzial.