Chinon Charles JOGUET 'Clos du Chêne vert' 2019

C'est un Chinon d'exception, le nez sur des notes de fruits noirs,griottes confiturées,qui offre une superbe bouche ample et riche, généreuse, charnue



Référence : 471203

Prix : 49.90 €

Descriptif :

Chinon Charles JOGUET 'Clos du Chêne vert' 2019

Le domaine Charles JOGUET fait parti des plus anciens Domaines avec des premières traces de vignes plantées dans les années 1830. Ce Domaine possède des parcelles sur les plus prestigieuses situations géologiques tel que le clos de la Dioterie (vignes de + de 80 ans) qui était en vigne en 1830. Charles JOGUET prie l'exploitation en 1957 et n'a cessé d'être inovant tout en respectant la Nature. Il Commença dès 1975 a créer des cuves inox avec la méthode du pigeage. les raisins sont ramassés en caissette de 20 kg, et a été un des premiers a faire du parcellaire sur ses cuvées comme pour les crus de Bourgogne. En 1982, Charles Joguet plante un hectare de Varennes du Grand Clos en cabernet Franc de Pied – c'est-à-dire sans porte-greffes – pour tenter de retrouver les caractéristiques des vins d'avant le phylloxéra.En 1985, Mr JOGUET transmet domaine à Jacques Genet et sa famille comme partenaires afin de continuer cette même envie. Mr GENET fit planté par la suite sur ses terresdu plateau de Beaumont en Véron dix hectares de cabernet franc dans les années qui suivront.

Le lieu doit son nom au monumental chêne vert qui le surplombe, repousse d'un arbre vieux de plus de huit cents ans planté par les moines de l'abbaye de Bourgueil au XIIe siècle.

notes de dégusation :

C'est un chinon d'exception, le nez sur des notes de fruits noirs,griottes confiturées,qui offre une superbe bouche ample et riche, généreuse, charnue et suave. La bouche est précise, possédant des grands tanins à la fois étoffés et fins, d’une maturité exemplaire. Un grand vin de terroir.

cépage : 100% cabernet franc, vignes de 35 ans,surune très forte pente de ce clos de deux petits hectares, son orientation sud-ouest et son terroir argilo et silico-calcaire . Les macération et cuvaison sont similaires à celles des Varennes, avec comme spécificité, à partir du millésime 2008, de s'effectuer en cuve bois.

Remontages et pigeages (enfoncement dans son jus du chapeau de marc) aident à l'extraction de la matière et de la robe. Les fermentations alcooliques sont parfois suivies de malo-lactiques sur le marc, amenant une rondeur et un gras supplémentaire. Un élevage prolongé en barriques de 1 à 3 vins (12 à 15 mois) finit d'affiner ce vin d'une personnalité rare.

accords : Braisé de bœuf aux petits oignons , Aiguillette de veau et polenta, boeuf bourguignon, petit gibier à plumes, perdrix, pigeon.épaule farcie d'agneau,matelotte Tourangelle,cailles aux raisins,hachis parmentier de canard, lapin chasseur,veau orloff, roti de porc à la moutarde

T°S : 18°C carafage 3 heures avant

G: 2029 et plus

Lien vers la fiche du produit