

CHARLES JOGUET



- Situé au cœur du Val de Loire à Chinon, le domaine fût créé en 1957 par Charles Joguet.
- Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 40 hectares - 37ha plantés en cabernet franc et 3 ha en chenin blanc. Réparties sur 25 km, les parcelles du domaine disposent de terroirs diversifiés : alluvions, graviers, argile, calcaire - aux expositions variées : sud, nord... en terrasse, plateau ou coteaux et ce sur les deux rives de la Vienne. Un véritable parcours des terroirs du chinonais sur 7 cuvées.
- A la vigne : travail des sols, rendements maîtrisés, vendanges manuelles en petites caisses pour éviter toute trituration des baies, tri sur table à l'arrivée au chai, de la vigne au chai c'est un soin tout particulier que nous accordons au travail d'une année pour aborder sereinement les vinifications.
- Des terroirs des vins : chaque typologie de terroir est vinifiée séparément et dispose d'un élevage adapté (inox uniquement ou élevage en fût de chêne français selon le potentiel de garde du vin). Ainsi, ce sont 7 cuvées différentes qui sont produites chaque année, des vins sur le fruit accessibles dès-à-présent jusqu'aux vins de garde à oublier une dizaine d'année.

Clos du Chêne Vert 2010



- Cépage : 100% Cabernet Franc
- Origine : AOP CHINON
- Terroir : argile et grès, exposition sud-ouest.
- Age moyen des vignes : 35 ans.
- Rendements : 30 hl/ha.
- Vinifications : cuve inox.
- Elevage : 22 mois dont 18 en fûts de 1 à 3 vins.
- Garde : Grand vin de garde jusqu'en 2019-2023.
- Millésime 2010 :

- Profil du millésime : solaire

Le printemps s'est achevé sur un ultime caprice gélif le dernier jour des saints de glace, le 15 mai, qui n'a fort heureusement pas affecté toutes les parcelles. Ce dernier soubresaut passé, le millésime 2010 a bénéficié de conditions climatiques splendides, avec un temps sec et ensoleillé jusqu'aux vendanges, entrecoupé de courtes pluies d'été.

La sécheresse estivale, après une floraison un peu capricieuse, a favorisé la véraison et la maturation des baies dans des conditions optimales. Très peu d'interventions auront été nécessaires, grâce à des conditions sanitaires sans précédent sur les quatre derniers millésimes.

- Conditions de vendange : Bon état sanitaire, maturité homogène.
- Alcool : 13% vol.
- Dégustation : offrent des vins de grande garde, racés et élégants.