

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 de la Dioterie 2012



- Cépage : 100% Cabernet Franc
- Origine : AOP CHINON
- Terroir : argilo-calcaire à dominante calcaire, exposition nord-est.
- Age moyen des vignes : 85 ans.
- Rendements : 30 hl/ha.
- Vinifications : fermentation alcoolique en cuve inox.
- Elevage : 22 mois dont 18 en fûts de chêne de 228 litres de 1 à 3 vins.
- Garde : grande garde, jusqu'en 2021-2024.
- Millésime 2012 :
 - Profil du millésime : Les millésimes se suivent... et ne se ressemblent pas. 2012 ne nous aura rien épargné de ses intempéries, avec gel, grêles, fraîcheur à la floraison et épisodes pluvieux fréquents. Il a fallu beaucoup, beaucoup travailler à la vigne, mais quelle année : l'année de vigneron par excellence !
 - Conditions de vendange : bon état sanitaire, malgré un millésime capricieux, grâce à un travail rigoureux (vendanges manuelles, tri...).
 - Alcool : 12,5 % vol.
- Commentaire de dégustation : "*Robe dense et sombre, la profondeur des fruits noirs au nez est relevée par les épices. En bouche la ligne est droite, ample et harmonieuse avec des tannins souples et mûrs qui tapissent doucement votre palais...*" juin 2014.
- Presse : Commentaires :
 - Bettane Desseauve 2015 - Note : 17/20.
 - "*Clos de la Dioterie se montre svelte, subtil dans ses saveurs élancé : à oublier en cave.*" Guide RVF 2015 - Note 17/20.