

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.

### Les Varennes du Grand Clos 2008



- Cépage : 100% Cabernet Franc
  - Origine : AOP CHINON
  - Terroir : argilo-calcaire et argilo-siliceux, exposé nord-est.
  - Age moyen des vignes : 35 ans.
  - Rendements : 30 hl/ha.
  - Vinifications : fermentation alcoolique en cuve inox.
  - Elevage : fermentation malolactique en fût de chêne de 228 litres de 1 vins à 3 vins, 16 mois.
  - Garde : 15-20 ans.
  - Millésime 2008 :
    - Profil du millésime : ligérien
- Le travail à la vigne – ébourgeonnage, effeuillage... ont permis de palier aux caprices climatiques de l'été qui ont suivi une floraison difficile.
- Puis le temps ensoleillé et sec a favorisé la concentration des baies et une maturité phénolique homogène.
- Toute petite production avec 28hl/ha, mais de belle facture.
- Conditions de vendange : bon état sanitaire.
  - Alcool : 13% vol.
  - Dégustation : Robe intense et sombre, matière ample aux saveurs de fruits noirs. La finale est onctueuse et épicée.