

Onze proefavond van 17 februari 2001



## CHINON

### Domaine Charles Joguet

Gast spreker : Dhr. Alain Delaunay

De gast spreker van deze avond, dhr. Alain Delaunay, is directeur-regisseur van het domaine Charles Joguet in Sazilly. Hieronder vindt u, samen met enkele nuttige gegevens in verband met de wijnstreek Chinon, een bondige samenvatting van zijn inleiding.



Het domein Charles Joguet is genoemd naar de vorige eigenaar die enkele jaren geleden de fakkel heeft doorgegeven. Op 15 jaar tijd is het domein gegroeid van 14 ha tot de huidige 36 ha. Men produceert op het domein 4 cru's nl. Clos du Chêne Vert, Clos de la Cure, Varennes des Grand Clos ( met 50 jaar oude stokken ) en Clos de la Dioterie ( met 80 jaar oude stokken ). Enkel de eerste cru ligt op de rive droite, al de andere zijn gelegen op de rive gauche ( zie kaartje volgende pagina ) waar ook het domein zelf is gelegen. Meer gedetailleerde uitleg en informatie omtrent het domein zelf is te vinden op hun mooie internetsite.

Adres : <http://www.charlesjoguet.com>

#### Even terug in de tijd, de verhalen

De wijn uit Chinon, plaatselijk BRETON genoemd, is van origine niet afkomstig uit de Touraine en zeker niet uit Bretagne.

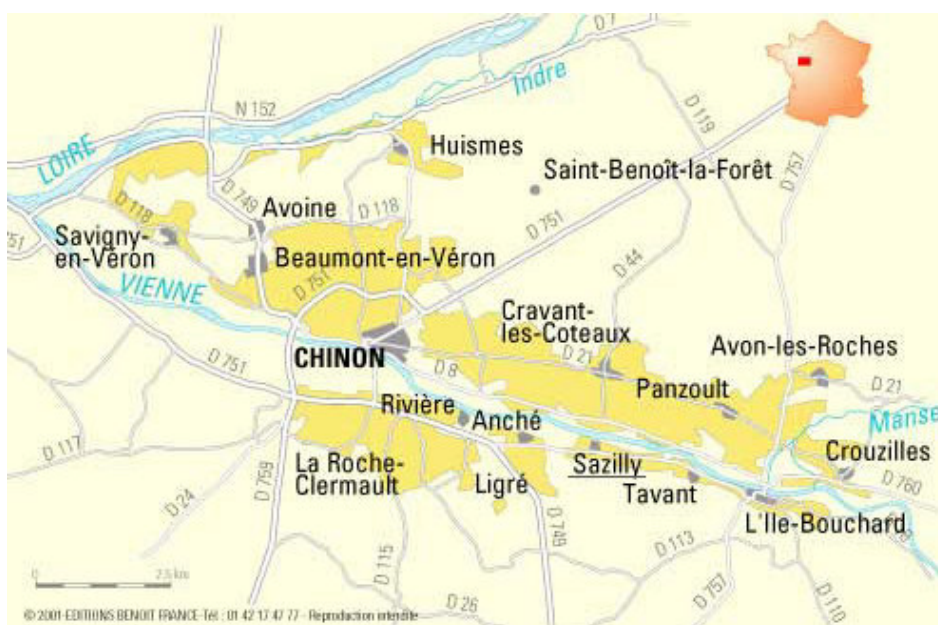
De voorvader van de cabernet franc, de vitis biturica, werd door Romeinse legionairs in de streek van Bordeaux binnengebracht in de 1<sup>e</sup> eeuw van onze jaartelling. Hiervan werd door o.a. Plinius & Columella melding gemaakt in hun geschriften :

**“de druif Biturica, kwaliteitsplant die goed de koude, de stormen en de regen verdraagt, geeft een wijn die lang bewaart en gedurende de jaren nog verbetert”**

De hertogen van Anjou ( Plantagenets ) cultiveerden deze druif in de 12<sup>e</sup> eeuw onder de benaming “plant de Bordeaux”. Immers, deze druif behoorde tot de “Carmenet”-familie en kwam via Bordeaux in Nantes terecht. Bretoense zeelui, als geprivilegieerde transporteurs van Loirewijnen, zorgden voor de verdere verspreiding en aldus ook voor de naamgeving van de wijn.

Eveneens aan te stippen is de belangrijke rol in de 15<sup>e</sup> eeuw gespeeld door een zekere Le Breton, heer van Villandry, Savonnière en Villesavin, ambassadeur te Rome, secretaris van koning Frans I op het kabinet financiën en regisseur der werken voor de constructie van het kasteel Chambord. Hij liet verscheidene percelen gelegen tussen de Vienne en de Loire in de “Véron”-regio en in La Roche Clermault aanplanten met cabernet franc. De lokale traditie indachtig gaf men, bij wijze van eerbetoon, aan de cabernet franc de bijnaam “le breton” mee.

## De wijngaard



De appellatie Chinon dankt haar naam aan de centraal in de Loirevallei gelegen stad Chinon welke dateert van de 12<sup>e</sup> - 13<sup>e</sup> eeuw. Het is een eerder kleine appellatie van ongeveer 2070 ha verdeeld over 19 gemeenten. De A.O.C.-status werd per decreet bekomen op 31 juli 1937. Qua terroir onderscheiden we 2 types nl. :

- de kiezelachtige en zandachtige bodem nabij de oevers waar men lichte en fruitige wijnen maakt die dikwijls reeds gedronken moeten worden enkele maanden na de oogst ( vandaar de benaming “vins de Pâques” )
- de kleiachtige kalkheuvels en -plateaus waar de wijn steviger is en lang kan bewaren

Rode Chinonwijn wordt bijna uitsluitend gemaakt van de cabernet franc. Zeer uitzonderlijk mag cabernet sauvignon toegevoegd worden maar dan uitsluitend door die wijnbouwers die cabernet sauvignon aangeplant hebben en dan nog met een maximaal aandeel van 10%. We spreken hier over slechts 2% van de rode wijnen. Nieuwe aanplant van cabernet sauvignon is niet toegelaten. Verder maakt men nog een zeer klein gedeelte roséwijn ( cabernet franc ) en witte wijn ( chenin ).

Karakteristiek voor jonge, rode Chinonwijn zijn zowel de fruitige ( bosaardbei, framboos ) als de bloemige, kruidige aroma's ( viooltjes, kruidnagel ). Bij oudere jaargangen zijn muskus en truffel in de aroma's terug te vinden.

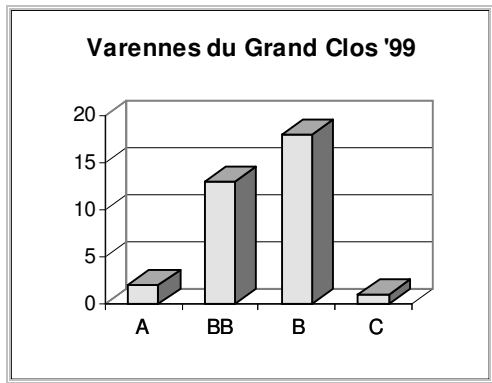
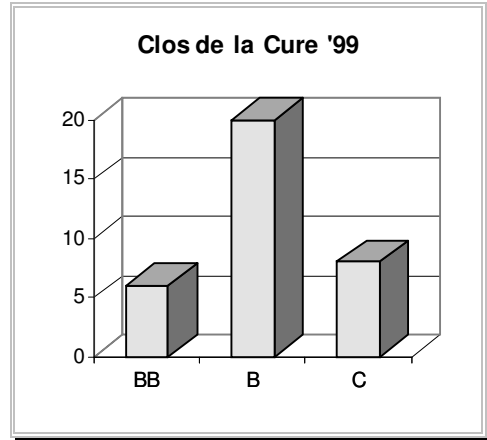


# DE DEGUSTATIE



## 1°) Clos de la Cure 1999

Heldere en doorzichtige kriekenrode wijn met purperen tint, vergezeld van vele fijne benen. Een redelijk intense neus van klein rood fruit, framboos, krieken en bosaardbeitjes gevolgd door een lichte caramelimpressie. Fruitige mond bevestigt voorgaande. Evenwichtige wijn waarbij geen enkele smaakcomponent opvalt. Een afdronk van 5 seconden. Een lichte, speelse wijn met weinig kracht die het van zijn fruitigheid moet hebben.

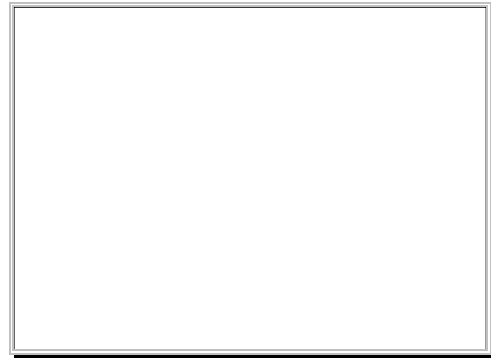


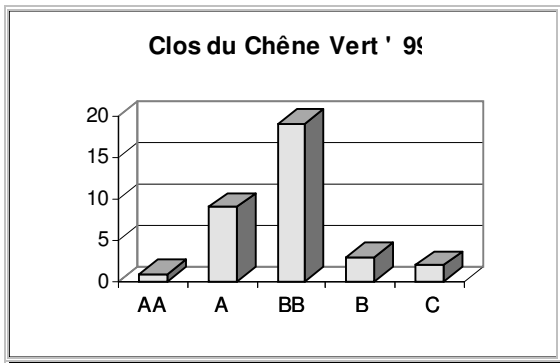
## 2°) Varenes des Grand Clos 1999

Gelijkaardig voorkomen maar een ietsje donkerder gekleurd. Mooie benen. In de neus impressies van klein rood fruit, hout, kruiden, bosgrond, peper en caramel. Fruitige en kruidige mond. Smaakcomponenten duidelijker aanwezig maar nog niet versmolten, zachte tannines. Een duidelijker getypeerde maar nog jonge wijn met een afdronk van 6 seconden.

## 3°) Clos de la Dioterie 1999

Opnieuw iets donkerder gekleurd. Trage en dikke tranen. Mooie complexe neus die evolueert van kruiden, bosgrond en bosaardbeien over vanille en florale toetsen naar tabak, fruit en peper. Een goede melligheid met fijne zuren assisteren mooi de edele tannines. Een wijn met materie en vooral veel finesse die nu reeds zijn klasse toont. Afdronk een zestal seconden.



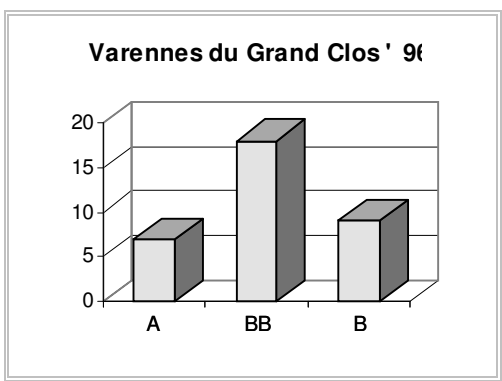
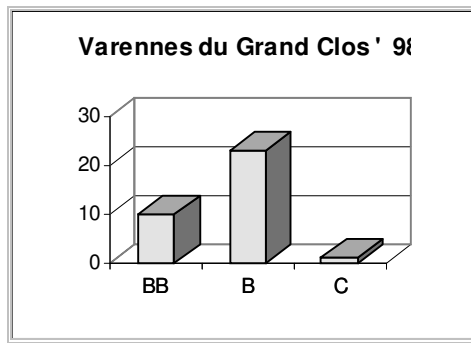


#### 4°) Clos du Chêne Vert 1999

Donkerrode, heldere maar niet doorzichtige wijn met mooie benen. De kruidige neus biedt aroma's van pruim, kers, vanille, zoethout, tabak en appelsien. De mond bevestigt het fruit. Een stevigere mondstructuur ( niet versmolten ) met fijne tannines. Afdronk naar 7 seconden. Een duidelijk ander type wijn; fijn en krachtig met een mooi bewaarpotentieel.

#### 5°) Varenes du Grand Clos 1998

Heldere, kersrode wijn met mooie benen. Gestoofde fruitaroma's in de neus samen met hout, kaneel en licht animale toetsen. Dominerende zuren maskeren de melligheid en de tannines. Afdronk van 5 seconden. Een wijn met minder materie dan de vorige wijnen.

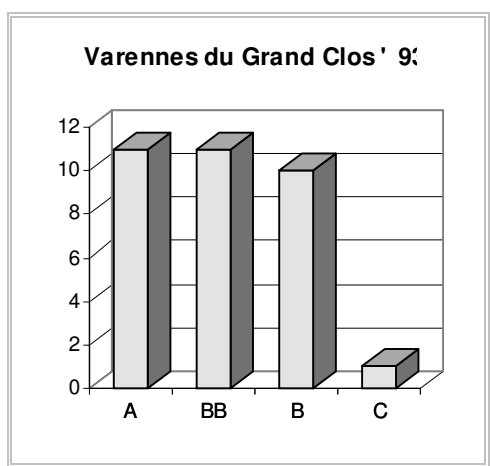
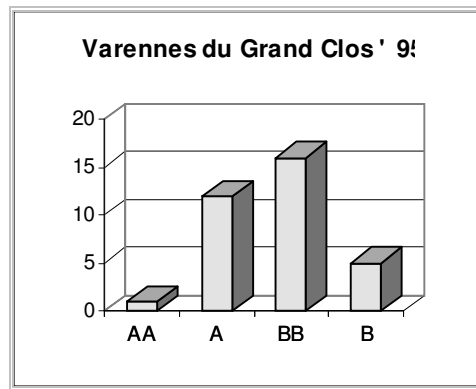


#### 6°) Varenes du Grand Clos 1996

Vergelijkbaar voorkomen met vorige wijn. Duidelijke, aangename aroma's van hout, reglisse, humus, venkel, kruiden gevolgd door animale impressies. Het fruit en hout vinden we terug in de mond. Mondvullende smaken met fijne tannines leiden tot een afdronk van 7 seconden. Opnieuw een wijn met materie.

### 7°) Varenes du Grand Clos 1995

Robijnrode wijn met reeds lichte evolutie in de kleur. Sterk tranend. Een discrete neus van alcohol, peper, kruiden, paprika, venkel en kersenpit. Het fruitige vinden we eerder op de achtergrond. Evenwichtige wijn met goede maar droogtrekkende tannines. Een afdronk van 6 seconden. Ook hier een wijn die het van zijn finesse moet hebben.



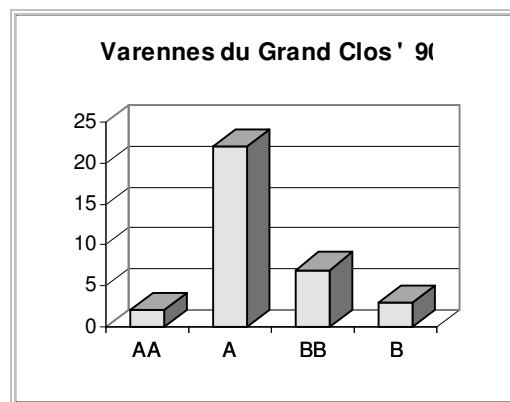
### 8°) Varenes du Grand Clos 1993 ( magnum )

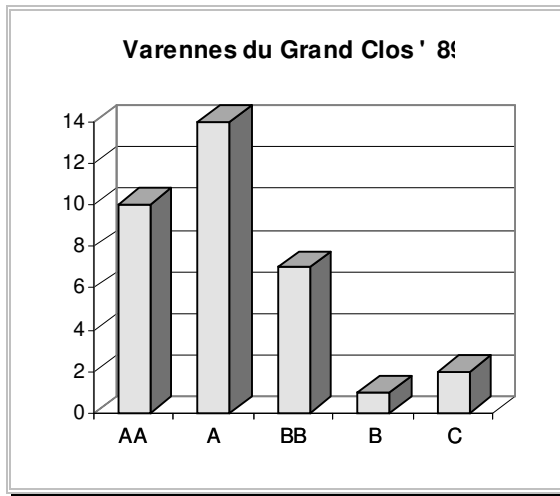
Analoog voorkomen met nog meer evolutie, stevige benen. De kruidige, peperige neus met vegetale toetsen, pels en lichtjes terpenen wordt bevestigd in de mond. Evenwichtige structuur wat betreft de smaken met een afdronk van slechts 5 seconden.

Een rustieke wijn die nu te drinken is.

### 9°) Varenes du Grand Clos 1990

Robijnrode wijn met duidelijke evolutie in de kleur. Oude rijpe geuren in het glas : rozijnen, oud vat, kruiden, confituur, pels en zoethout. Evenwichtige smaken en een afdronk van een 7-tal seconden. Een mooie, fijne wijn!





**10°) Varenes du Grand Clos 1989**

(magnum)

Donkerrood gekleurd met slechts weinig evolutie, doffe spiegel. Voor een 1989 geeft deze wijn in de aroma's verassend jonge impressies van fruit, paprika, kruiden, zoethout gevolgd door animale toetsen. Een evenwichtige structuur in de mond en een afdronk van 7 seconden. Een krachtige wijn die nog niet versleten is!

**11°) Clos du Chêne Vert 1986** ( magnum )

Ook hier een donkerrood voorkomen met slechts lichte evolutie. In de neus impressies van abrikoos, paprika, kruiden, hooi, spruitjes, tabak en zoethout. Een wijn met een hoge aciditeit en lichte tannines. Opnieuw een afdronk van 7 seconden. Een knappe wijn gemaakt volgens de oude stijl!

