



Vine Devos n.v.

Luc Devos www.vinedevos.be

Oostendestraat 264-266 B 8820 Torhout

Charles Joguet

Eigenaar: S.C.E.A. (Charles Joguet & Jacques Benet)
Directeur: Alain Delaunay (Responsable Commercial)
Maître de chai: Michel Pinard

Adres: Sazilly

Département: Indre-et-Loire (37)

Wijngebied: Loire

Herkomst: Chinon (Touraine)

Oppervlakte: 42 ha

Bodem: afhankelijk van de Clos.

Druiven: 100 % Cabernet Franc

Deze unieke druif, plaatselijk 'Breton' genoemd, is afkomstig van Bordeaux en werd naar Chinon gebracht door de monikken in de XIe en XIIe eeuw. Hij omvat de vier appellaties: Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Saumur-Champigny en Chinon. De nabijheid van de Vienne en de Loire en de diversiteit van de micro-klimaten onderscheidt de wijnen van Chinon, die hun finesse bewaren tijdens het ouderen.

Rendement: vrij laag, tussen de 50 en 35 hl/ha

Oorsprong: In het hart van de Loire-vallei bevindt zich de prestigieuze kleine wijngaard van Chinon, nabij Tours. De wijnstokken zijn geëxposeerd op zeer verschillende bodems. Variërend van de 'terrasses graveleuses' die een lichte, gearfumeerde wijn geeft tot de 'coteaux argilo-calcaires' die volle, krachtige wijnen geeft die lang kunnen bewaren.



- Historie:* De oorspronkelijke herkomst van de wijngaard van dit wijnhuis gaat zonder twijfel terug tot aan de Renaissance voor Clos de la Dioterie en enkele andere zeer oude clos. Sedert 1962 hebben we verschillende percelen heraangeplant.
1962: Varennes du Grand Clos (1 ha klei-kiezelschilfers-kalk)
1969: Varennes des Roches Gasnier, bodem voor lichte, geparfumeerde cuvées (1 ha kiezelschilfers-kalk)
1970: bovenaan du Haut Clos de la Dioterie (80 are klei-kalk)
1973-74: Clos de la Cure (2 ha zware kiezel)
1976: Varennes du Grand Clos (2,5 ha klei-kiezelschilfers-kalk)
1976: Clos du Chêne Vert. Heraanplanting van de eerste drie clos, die dateerden van het begin van de appellatie Chinon (1937) (Haute Olive de la ville de Chinon, 2 ha klei-kalk).
1982: Varennes du Grand Clos, Cabernet Franc de Pied (1 ha)
- S.C.E.A.:* In 1985 werd er een S.C.E.A. gevormd met de heer Jacques Genet. Op zijn gronden in Beaumont, werd er 12 ha aangeplant (altijd Cabernet Franc), wat het ons mogelijk maakte om ons beter uit te rusten qua materiaal en het personeel op te trekken. Het was in 1983 en 1986 dat de heren Michel Pinard en Alain Delaunay het bedrijf kwamen versterken. Zij zijn uitgegroeid tot de voornaamste medewerkers. Michel Pinard verzorgt de wijngaard en de vinificatie en Alain Delaunay de ontvangst en de commercialisatie.
- Oogst:* Vendange verte in het begin van de zomer, dit wil zeggen een deel van de toekomstige trossen afsnijden alvorens ze kunnen rijpen. Dit maakt het mogelijk dat de resterende trossen per stok heel goed kunnen rijpen en voldoende geconcentreerd zijn.
Eind september, begin oktober, nadat de druiven tenminste één maand gevolgd zijn op hun rijpheid voor elk perceel. De oogst gebeurt altijd manueel. Transport van volledige trossen in bakken van 20 kg voor de ganse oogst.
- Vinificatie:* Afhankelijk van de Clos. Elk perceel wordt afzonderlijk gevinifieerd, met uitzondering van de 'Jeunes Vignes'.
- Rijping:* Les Varennes du Grand Clos, Clos du Chêne Vert en Clos de la Dioterie rijpen allemaal in eiken vaten. De duur is afhankelijk van de Clos en het oogstjaar. De rijping gebeurt in oude barriques van Bordeaux (4 à 5 jaar tot 15 jaar), deze vaten geven zeker geen eik toets meer aan de wijn.
- Pers:* Door Parker aanzien als beste wijnbouwer van Chinon ****/*****.

'Les Petits Roche'

10 ha verspreidt, wijnstokken tussen de 30 en 40 jaar (anno 2002), rendement 50 hl/ha, vrij korte cuvaison van een 10-tal dagen en gemiddelde temperatuur van 25 à 28°C.

Type: fruitige wijn, licht en aromatisch. Deze cuvée bestaat sedert 2000, voordien hete deze Les Jeunes Vignes

'Clos de la Cure'

2 ha op zware kiezel-bodem, op de linkeroever van de Loire, wijnstokken 24 jaar, rendement 40 à 45 hl/ha, vrij korte cuvaison van 10-tal dagen, vinificatie-temperatuur van 26°C. Type: deze terroir geeft de wijn een lichte structuur van tannine

'Varenes du Grand Clos'

4,5 ha klei-kiezelschilfers-kalk bodem, wijnstokken 30 jaar, rendement 45 hl/ha, cuvaison van 15 tot 20 dagen aan een gemiddelde temperatuur van 28°C, pigeage, 5 tot 8 maanden op barriques. Type: geeft een vette, volle wijn, goed ondersteund, aromatisch in zijn jeugd en kan goed ouderen.

'Varenes du Grand Clos' **Cabernet Franc de Pied** (niet geënt op onderstokken), aangeplant in 1982

'Clos du Chêne Vert'

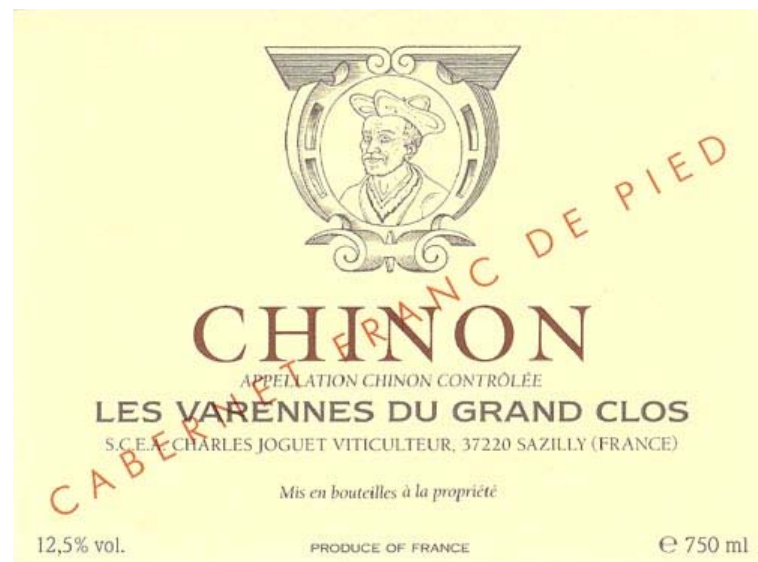
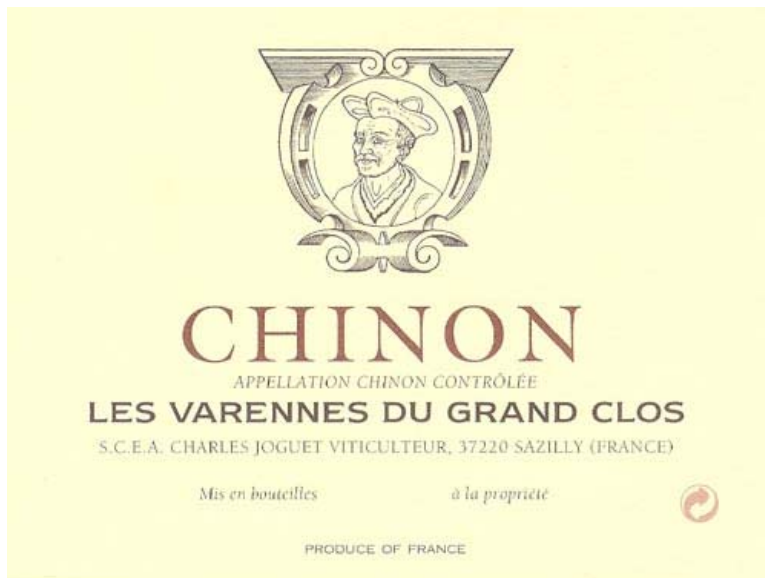
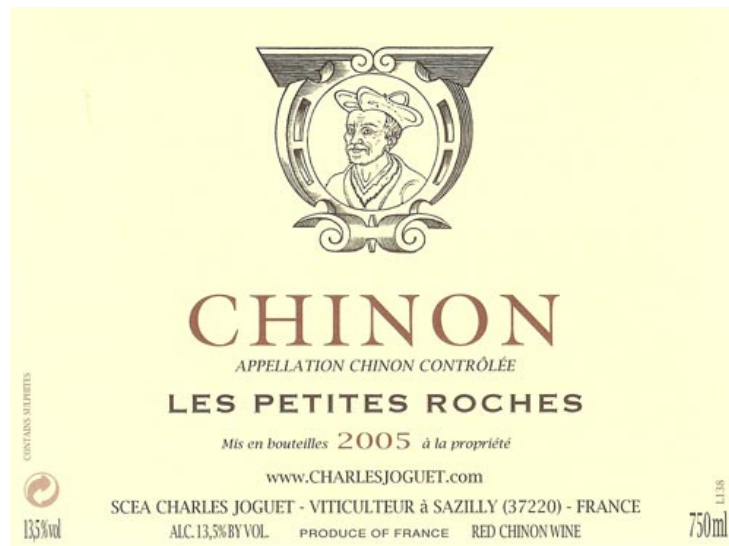
2 ha op een helling van klei-kalkbodem (dunne laag klei van 30 cm), gesitueerd op de rechteroever, geëxposeerd Zuid-West. Heraangeplant in 1976, deze wijngaard werd oorspronkelijk aangeplant door de monniken van de Abdij van Bourgueil. Gemiddeld rendement van 30 hl/ha, zeer lange cuvaison van 20 tot 30 dagen, pigeage om een maximale extractie te bekomen, en nog tussen de 6 en 11 maanden opvoeding in barriques afhankelijk van het jaar.

Type: exceptionele terroir, geeft een wijn met karakter, een grote complexiteit, een bewaarwijn

'Clos de la Dioterie' Vieilles Vignes

2,2 ha zeer oude wijnstokken van 80 jaar (anno 2002) op een klei-kalk helling (ander kalk dan Chêne Vert, hier is het tufeau), licht hellend en geëxposeerd naar het Noorden, gemiddeld rendement van 30 hl/ha, zeer lange cuvaison van 20 tot 30 dagen, pigeage om een maximale extractie te bekomen, en nog tussen de 6 en 15 maanden opvoeding in barriques afhankelijk van het jaar.

Type: deze exceptionele terroir en oude wijnstokken, geeft een wijn met karakter, een grote complexiteit, een wijn om lang te laten ouderen.



*Maître Sommelier du Vin de France - Sommelier Conseil - Advanced Certificate (Wine & Spirit Trust)
 Wereldwijnmeester - Club Trophée Ruinart (Les Sommeliers les plus talentueux dans les pays d'Europe)
 Finaliste 'Meilleur Sommelier en Vins de France 1988' deuxième - Meilleur Maître d'Hôtel de la Belgique 1999*