

Charles Joguet

Caractéristiques

Région : Vallée de la Loire (Chinon, et un peu Touraine)

Couleurs : Rouge, Blanc

Principaux cépages : Cabernet franc (majoritaire), Chenin blanc (Touraine)

Fondé en 1957 par le vigneron-artiste Charles Joguet, le domaine s'impose très tôt comme l'un des grands noms de Chinon grâce à une approche novatrice des terroirs et des vinifications parcellaires.

Depuis 1985, la propriété appartient à la famille Genet qui poursuit l'œuvre engagée par le fondateur, avec un travail de fond sur la connaissance des sols et l'adéquation cépage/terroir.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur environ 30 hectares de Cabernet franc en AOC Chinon et 2 hectares de Chenin blanc en Touraine, répartis sur une mosaïque de terroirs de graviers, de sables et de tuffeau.

Précurseur, le domaine a été l'un des premiers à mettre en avant des cuvées distinctes issues de parcelles spécifiques, adaptant les vinifications et les élevages au potentiel de chacune : vins fruités à boire jeunes, cuvées de garde issues de coteaux calcaires, expressions plus gourmandes des graves.

Un important travail d'étude des terroirs a été mené avec l'INRA d'Angers, et la transition vers l'agriculture biologique a débuté en 2008 pour aboutir à une certification officielle en 2016, marquant un engagement clair en faveur du respect de l'environnement.

Les rendements sont volontairement limités, les vendanges manuelles et les interventions à la vigne comme au chai pensées pour préserver l'identité du Cabernet franc ligérien.

Les vins rouges du domaine Charles Joguet offrent un éventail de styles : du Chinon sur le fruit, juteux et croquant, aux grandes cuvées structurées, taillées pour la garde, qui marient la finesse aromatique (fruits rouges, violette, mine de crayon) à une trame tannique précise.

Les blancs de Chenin, produits en quantités plus limitées, complètent cette gamme par leur fraîcheur, leur minéralité et leur capacité de vieillissement.

En 2020, le critique Michel Bettane a salué la très grande qualité des vins du domaine en le qualifiant de « meilleur domaine de Chinon », consacrant ainsi le travail accompli depuis plusieurs décennies.