

Domaine Ogereau - Savennières Clos Le Grand Beaupréau - 2016



Nous sommes ici au cœur d'un des plus beaux terroirs de Savennières, qui culmine en pente douce, au sommet de ces coteaux regardant au Sud, vers la Loire. Au pied du moulin de Beaupréau, la famille Ogereau cultive une parcelle d'environ 2 hectares de vignes de chenin, plantées voici plus de 20 ans, sur ce formidable terroir de schistes gréseux et de sables éoliens, qu'ils partagent avec deux autres grands noms de l'appellation, le Château Pierre Bise et le Domaine de la Bergerie.

Ici, l'altitude et l'atmosphère ventée contribuent à la vivacité aromatique des vins. La diversité des sols, où la couche sableuse est plus ou moins épaisse, où des éléments volcaniques se mêlent aux schistes (quartz, rhyolites, phanites...), renforce quant à elle la complexité et la profondeur minérale de cette cuvée de référence.

Emmanuel et Vincent Ogereau sont parfaitement conscients de la richesse et de la puissance naturelle des raisins issus de ce terroir. C'est pourquoi, ils font le choix, après une récolte à juste maturité, évitant tout botrytis, et une vinification sur levures indigènes, de pratiquer un élevage assez long (15 mois pour ce millésime 2016) avec très peu de bois neuf. En outre, ils ont décidé sur ce millésime d'augmenter la proportion de grands contenants (foudres de 2000 litres), cherchant à mettre en valeur l'étoffe naturelle du vin sans pour autant le marquer par un boisé trop présent.

Mission largement réussie tant ce vin semble porter en lui tous les marqueurs du grand blanc ligérien : la fraîcheur aquatique de la rivière et de l'Océan pas si lointain, l'intensité minérale de ces sols complexes et anciens, et cette dimension végétale si sophistiquée.

Superbe nez avec son cortège de fruits blancs, ses notes de fleurs blanches, de verveine, de muguet, de nénuphar, de pépin de courge, de poivre, de tabac frais, mais aussi cette touche enveloppante de miel fin, de beurre frais et de caramel au lait. La bouche est en parfaite cohérence avec le bouquet : l'attaque est soyeuse, le vin se montre ensuite plus charnu, dense, mais toujours parcouru d'une fraîcheur végétale et d'une minéralité saline qui lui confèrent beaucoup de classe et d'énergie.

Inutile de préciser que ce Clos du Grand Beaupréau est un grand vin de garde, prêt à affronter avec panache les 15 prochaines années ! Un beau vin de gastronomie, particulièrement complet, qui fera merveille pour accompagner une raie au beurre noir, un sandre ou des crustacés au court-bouillon ou un saumon en Bellevue.

Domaine Ogereau - Savennières Clos Le Grand Beaupréau - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Riche et minéral : fruits blancs, fleurs blanches, verveine, muguet, nénuphar, pépin de courge, poivre, tabac frais. Miel fin, beurre frais, caramel au lait.

Bouche : Ample, charnue, presque onctueuse en attaque. Le sol apporte fraîcheur et tension. La finale particulièrement dense, longue et serrée, parcourue par cette minéralité saline caractéristique.

Accords mets-vins : Asperges blanches et saumon fumé. Crustacés à chair ferme (homard, langoustines). Raie pochée au beurre d'agrumes. Poissons d'eau douce. Blanquette de volaille. Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui sur la fraîcheur et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion biologique