

## Domaine Ogereau - Savennières L'Enthousiasme - 2016



Il est évidemment tentant de vous dire que ce troisième millésime de ce Savennières parcellaire nous a particulièrement enthousiasmés : ne nous en privons pas, car c'est la stricte vérité... nous ne sommes d'ailleurs pas les seuls. A commencer par l'académicienne Danièle Sallenave, qui, lors d'une dégustation organisée à l'automne 2015, en marge du festival littéraire de Savennières, décrit le premier millésime de ce vin comme « enthousiasmant », précisant à Vincent et Emmanuel, le sens profond de ce mot, évoquant cet « état particulier qui rapproche du divin et inspire la création ».

Il n'en fallait pas plus pour les Ogereau pour baptiser ce nouveau joyau produit par le domaine ! C'est un peu par hasard, comme auraient pu le faire des moines quelques siècles auparavant, que les Ogereau constatent, en goûtant les raisins juste avant la vendange 2014, que certains rangs de vignes du Clos le Grand Beaupréau, plantés sur une veine de grès plus caillouteuse encore, donnent des fruits à la personnalité différente. Ils décident dès lors de vinifier séparément cette micro-production, espérant ainsi exprimer toute l'intensité et la minéralité du chenin sur ce terroir de grès.

Afin que le raisin révèle au mieux ses origines, les Ogereau pratiquent ici un travail de la vigne extrêmement méticuleux, en suivant scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Soucieux d'obtenir un raisin parfaitement mûr, mais sans botrytis, ils vendangent manuellement par tries successives. Elevé en demi-muids avec très peu de bois neuf (15 % à peine), ce Savennières Enthousiasme est peut-être le plus profondément minéral des vins du Domaine : il nous intimide presque aujourd'hui tant on ressent ici l'énergie tellurique du sol volcanique.

Dès le premier nez, on sent une belle et grande sophistication : les franches notes florales (acacia, jasmin, mimosa, buis et primevères) sont relevées d'une touche plus épicée évoquant la baie de genièvre et accompagnent un fruité intense sur la poire Conférence, le raisin frais et la pêche blanche. Une dimension plus lactique envahit la bouche avec gourmandise, avec de délicates saveurs d'île flottante et de crème renversée. En milieu de bouche, la minéralité revient en force, avec ces amers nobles et cette dimension saline typique des grands Savennières : la persistance est impressionnante.

Bref, ici le chenin est totalement au service du sol qui le porte, et le sol triomphe. Un très grand vin de terroir, apte à une longue garde, pour lequel les Ogereau ont fait le choix (encore original en France) d'un bouchon en verre, afin d'éviter tout risque de déviance liégeuse ou d'oxydation prématuré.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un pur régal aujourd'hui avec un sandre poché accompagné de légumes nouveaux, et demain, avec un ris de veau braisé, asperges vertes et morilles !

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ogereau - Savennières L'Enthousiasme - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Acacia, jasmin, mimosa, buis et primevères, miel délicat, poire Conférence, raisin, pêche blanche. Baie de genièvre. Notes lactiques de crème renversée.

Bouche : L'expression minérale et saline est puissante, droite et profonde, beaucoup de matière, dans un parfait équilibre. Belle dimension lactique en milieu de bouche, avant un retour de la salinité et des épices.

Accords mets-vins : Sandre poché aux légumes nouveaux, ris de veau braisés, pointes d'asperges vertes et morilles.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération (1 heure au moins) ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion biologique