

Domaine Ogereau - Anjou Sec Vent de Spilite - 2016



Nous sommes heureux de pouvoir vous présenter pour la première fois ce véritable petit bijou, première « création » d'Emmanuel Ogereau (sous l'œil aiguisé et bienveillant de Vincent bien sûr) : un chenin vibrant et lumineux, issu d'une rare parcelle au sol de spilite, exclusivement volcanique.

Sur la rive droite du Layon, les Ogereau ont récupéré une superbe parcelle, dans la moitié haute du coteau, dans le secteur du Pont Barré, juste au-dessous du célèbre terroir de Pierre Bise. Emmanuel et Vincent ont rapidement pris conscience qu'ils tenaient là un terroir original et plein de contrastes, capable de produire de grands vins : un sol de roches brunes, très drainant, capable d'emmagasiner la chaleur, un bon ensoleillement, un vent océanique très présent et une flore presque méditerranéenne, témoin d'un micro-climat unique dans le secteur. En complément des huit rangs de vieilles vignes déjà présents, depuis une cinquantaine d'années, nos vigneronns se sont patiemment attelés à replanter le reste de la parcelle depuis 2013.

Dès le début de cette nouvelle aventure, les Ogereau ont appliqué les règles d'une viticulture exclusivement organique, ultra-respectueuse d'un terroir qu'ils présentaient exceptionnel : travail régulier des sols, enherbement, traitements biologiques, ébourgeonnage, effeuillage... tout a été fait pour que la vigne donne ici un raisin pur et concentré, capable de transmettre sans artifice la finesse et la singularité de ses origines.

Après une fermentation sur levures indigènes et une malo-lactique partielle, le vin est ensuite élevé 15 mois exclusivement en grands fûts de 500 litres, sans bois neuf. Aujourd'hui, ce qui impressionne d'emblée, c'est le caractère lumineux du vin et la franchise de ses arômes. On voyage ici entre fleurs blanches, menthe, épices (curry en tête), gazon humide après la rosée, une étonnante touche iodée évoquant le plancton, et bien sûr l'éclat du fruit, entre pomme, raisin et pêche.

Un fruit qui ne vous quitte pas en bouche, où l'élevage se montre déjà parfaitement intégré : là encore, la sensation de pureté, de transparence vous emmène loin. Bien sûr, l'intensité et la puissance que la vigne est allée puiser dans le sol sont bien là : le vin vibre sur le palais, à la fois frais et épicé, et s'étire dans une très longue finale d'une rectitude exemplaire.

Un grand vin, d'une rareté absolue (500 bouteilles produites), qui est encore très loin d'avoir tout livré !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ogereau - Anjou Sec Vent de Spilite - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Fleurs blanches, menthe, épices (curry en tête), gazon humide après la rosée, une étonnante touche iodée évoquant le plancton. Bel éclat du fruit : pomme, raisin et pêche.

Bouche : Sensation de pureté et de transparence. Un beau fruit omniprésent. La puissance du sol est parfaitement maîtrisée. Longue finale vibratoire.

Accords mets-vins : Des plats d'inspiration exotique : lotte au safran, colombo de porc, tajine de poissons ou tajine de veau aux amandes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion
biologique