

Domaine Ogereau - Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière (50 cl) - 2016

50cl



Seule appellation ligérienne à bénéficier de la mention Grand Cru (reconnue en 2013), le terroir exceptionnel du Quarts-de-Chaume se hisse à bien des égards au niveau de l'autre « grand cru » des liquoreux, Sauternes. Amoureux de ces fantastiques expressions du chenin botrytisé, les Ogereau père et fils ne pouvaient évidemment pas laisser passer cette occasion de faire découvrir cet exceptionnel terroir de La Martinière.

Situé tout près du Layon, le lieu-dit occupe une forte pente orientée au Sud-Ouest, bien ensoleillée, sur les sols bruns de schistes et de poudingues typiques de la prestigieuse appellation. Toutes les conditions sont réunies pour que le roi chenin atteigne ici la sur-maturité recherchée et puisse être colonisé par le fameux botrytis qui va donner au raisin cette texture et cette concentration uniques.

Ici, les rendements sont infimes (moins de 10 hectolitres par hectare) : les raisins sont vendangés grain par grain, par tries successives, pour ne retenir que les plus belles baies passerillées et botrytisées. Ici, point de chaptalisation bien sûr, ni concentration artificielle, mais un respect absolu du fruit qui va lentement fermenter, pendant plus d'un an, en fûts, sans bois neuf. Après quelques mois supplémentaires d'élevage, ce beau bébé (dont nous vous présentons ici le deuxième millésime) a été mis en bouteille au début du printemps.

Soyons clair, vous avez avec ce vin au moins 50 ans devant vous pour l'apprécier dans les infinies facettes qu'il saura montrer avec le temps. Bien que « dans ses langes », il se montre pourtant déjà admirable d'éclat, de complexité aromatique et d'équilibre entre richesse et fraîcheur. Résolument épicé, avec ses arômes irrésistibles de mangue et d'agrumes confits, ses notes élégantes évoquant les fleurs séchées, ce Quarts-de-Chaume se montre déjà d'un naturel confondant.

Avec ses 130 grammes de sucre résiduel, il laisse pourtant en bouche une sensation de fraîcheur qui en surprendra plus d'un. Le mot qui nous vient : naturel. Tout ici coule de source et c'est heureux. Il ne reste plus qu'au temps de faire son œuvre pour libérer une complexité que l'on devine énorme, contenue aujourd'hui dans un écrin aussi luxueux que lumineux. Un grand liquoreux !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Ogereau - Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière (50 cl) - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets légèrement
ambrés

Nez : Rose séchée, infusions, mangue
rôtie au miel, agrumes confits, notes
fumées, carvi, curry...

Bouche : Belle sensation d'équilibre et de
fraîcheur en bouche, on sent peu l'alcool
et on oublie presque le sucre tant le vin
est fluide et en mouvement.

Accords mets-vins : Idéalement à
déguster seul, en apéritif ou en digestif.
Avec un dessert aux fruits cuits, comme
une mangue ou une pêche rôtie au miel.
Eventuellement avec un foie gras poêlé
accompagné de fruits rôtis (figue, raisin).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'à
2050 voire plus...

Température de service : 10°

Ouverture : Aération de quelques heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Quarts de Chaume

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR :
131 g/l)

Cépage : Chenin (botrytisé)

Culture : En cours de conversion
biologique