

Domaine Ogereau - Anjou Sec En Chenin - 2018



Coup de cœur pour ce blanc savoureux et équilibré à la dimension florale typiquement ligérienne. Il est gorgé d'un fruit frais et croquant, couplé à une tension minérale de tout premier ordre.

C'est au cœur du vignoble historique de la famille, sur la commune de Saint-Lambert du Lattay que les Ogereau produisent cet Anjou blanc sec. Le chenin est issu de différentes parcelles de la rive gauche, sur des sols de schistes gris. A la recherche d'une expression pure et naturelle du raisin et de son terroir, les Ogereau pratiquent une « viticulture saine et paysanne ». Ils travaillent régulièrement les sols et veillent à limiter les rendements, qui dépassent rarement 30 hectolitres par hectare, en particulier grâce à un ébourgeonnage rigoureux et des vendanges vertes si nécessaire.

Ici, on ne craint pas une haute maturité, convaincu, à juste titre, que le sol apporte la fraîcheur et la minéralité qui contrebalanceront parfaitement dans le vin la chair et la générosité du fruit. La vendange se fait donc par passage successif dans les rangs, même pour les cuvées vinifiées en sec, afin que chaque raisin présente le meilleur équilibre sucre-acidité.

Tout à son souhait de conserver une bonne tension et un fruité pur, Emmanuel Ogereau fait ici le choix judicieux de ne pas aller au bout de la fermentation malo-lactique et d'élever le vin sans bois neuf privilégiant les grands contenants, demi-muids, foudres et cuves enterrées.

Sur ce millésime solaire, la vigne a su trouver dans le sol et restituer une superbe sensation de fraîcheur qui rend cet Anjou particulièrement fringant et désaltérant. Bien sûr, la belle maturité du fruit apporte du volume en bouche et des notes expressives au nez, entre poire, prune jaune, citron et une touche plus lactique de lassi à la banane. Mais le fruit s'accompagne d'une touche florale, aérienne, mêlant l'acacia, la marguerite et autres petites fleurs blanches, le cerfeuil et l'herbe fraîchement coupée.

Belle densité en bouche où l'on retrouve beaucoup de fruit : peu à peu, l'influence du sol se fait de plus en plus sentir, apportant tension saline et énergie à la finale. Ce beau chenin d'Anjou franc, généreux et équilibré, devrait faire votre bonheur pour accompagner une terrine de poisson blanc, des cuisses de grenouilles poêlées, ou des moules marinières !

Domaine Ogereau - Anjou Sec En Chenin - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fruité et floral. Poire, prune jaune, citron. Lassi à la banane. Acacia, marguerite et autres petites fleurs blanches, cerfeuil et herbe fraîchement coupée.

Bouche : Belle densité : juteuse et nourrissante. Le sol apporte peu à peu une vraie tension saline, finale fruitée et salivante.

Accords mets-vins : Une terrine de poisson blanc, des cuisses de grenouilles poêlées, des moules marinières . Chèvre frais, comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion
biologique