

Domaine Ogereau - Anjou Sec Vent de Spilite - 2017



Dernier né au Domaine et première « création » d'Emmanuel Ogereau (sous l'œil aiguisé et bienveillant de Vincent bien sûr), cet Anjou sec est un chenin vibrant et lumineux, issu d'une rare parcelle au sol de spilites, roches volcaniques assez rares dans la région.

Sur la rive droite du Layon, les Ogereau ont récupéré une superbe parcelle, dans la partie 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 diurne et de la restituer la nuit, 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 soixantaine d'années, nos vigneron 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 fût 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 l'élan et la sensation de pureté que le vin porte en lui. Encore une fois, la fraîcheur est au rendez-vous, soulignée par une minéralité sophistiquée, aux accents presque maritimes, et une dimension végétale complexe, entre acacia, gazon humide, menthe fraîche, fenouil sauvage et réglisse. La maturité parfaite du fruit s'exprime sur des notes de pomme et de poire délicatement miellées.

La bouche est juteuse, avec beaucoup d'agrumes (orange et clémentine surtout) et toujours cette intense minéralité caillouteuse, qui sculpte la matière du vin et apporte une dimension vibratoire sur le palais. La longueur et la rectitude de sa finale sont remarquables.

Un grand vin de gastronomie, très rare (un millier de bouteilles produites), qui est encore loin d'avoir tout livré !

Domaine Ogereau - Anjou Sec Vent de Spilite - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Très frais. Acacia, gazon humide, menthe fraîche, fenouil sauvage et réglisse. Pomme et poire miellées, clémentine. Une touche crayeuse, presque maritime.

Bouche : Juteuse, avec beaucoup d'agrumes (orange et clémentine surtout) et toujours cette intense minéralité caillouteuse, qui resserre et fait vibrer la matière du vin. Longue finale nette et droite.

Accords mets-vins : Asperges blanches sauce mousseline. Noix de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil. Des plats délicatement épicés comme une lotte au safran.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion
biologique