

Domaine Ogereau - Savennières Clos Le Grand Beaupréau - 2018



Nous sommes au cœur d'un des plus beaux terroirs de Savennières, qui culmine en pente douce, au sommet de la butte d'Epiré, sur des coteaux regardant au Sud, vers la Loire. Au pied du moulin de Beaupréau, la famille Ogereau cultive une parcelle d'environ 2 hectares de vignes de chenin, plantées voici plus de 20 ans, sur ce formidable terroir de schistes gréseux et de sables éoliens, qu'ils partagent avec deux autres grands noms de l'appellation, le Château Pierre Bise et le Domaine de la Bergerie.

Ici, l'altitude et l'atmosphère ventée contribuent à la vivacité aromatique des vins. La diversité des sols, où la couche sableuse est plus ou moins épaisse, où des éléments volcaniques se mêlent aux schistes (quartz, rhyolites, phanites...), renforce quant à elle la complexité et la profondeur minérale de cette cuvée de référence.

Emmanuel et Vincent Ogereau sont parfaitement conscients de la richesse et de la puissance naturelle des raisins issus de ce terroir. C'est pourquoi, ils font le choix, après une récolte à juste maturité, évitant tout botrytis, et une vinification sur levures indigènes, de pratiquer un élevage assez long (15 mois au total), en demi-muids et foudres de préférence, avec très peu de bois neuf. Ils cherchent ainsi à mettre en valeur l'étoffe et la richesse naturelle des vins issus du Grand Beaupréau, sans pour autant les marquer par un boisé trop présent.

Mission largement réussie tant ce vin semble porter en lui tous les marqueurs du grand blanc ligérien : la fraîcheur aquatique de la rivière et de l'Océan pas si lointain, l'intensité minérale de ces sols complexes et anciens, et cette dimension végétale si sophistiquée. Que dire du fruit : il est juste magistral d'éclat et de saveurs gourmandes, entre poire, pêche blanche, abricot et ananas.

Superbe nez avec son cortège de fruits blancs et exotiques (mangue), ses notes de fleurs blanches, de rose séchée, de muguet, de poivre, de tabac frais, de mandarine mais aussi cette touche enveloppante de miel fin et de crème délicatement vanillée. La bouche est en parfaite cohérence avec le bouquet : l'attaque est soyeuse, le vin se montre ensuite dense et concentré, mais toujours parcouru d'une fraîcheur végétale et d'une minéralité saline qui lui confèrent beaucoup de classe et d'énergie.

Inutile de préciser que ce Clos le Grand Beaupréau est un grand vin de garde, prêt à affronter avec panache les 10 ou 15 prochaines années ! Un beau vin de gastronomie, particulièrement complet, qui fera merveille pour accompagner une raie au beurre noir, un sandre ou des crustacés en sauce crémeuse, mais aussi un gratin d'artichauts ou de cotes de blette à la béchamel.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ogereau - Savennières Clos Le Grand Beaupréau - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Riche et complexe : fruits blancs et exotiques (mangue, ananas), fleurs blanches et fleurs d'eau, rose séchée, muguet, poivre, tabac frais, mandarine. Une touche enveloppante de miel fin et de crème délicatement vanillée.

Bouche : Entame soyeuse, le vin se montre ensuite dense et concentré, mais toujours parcouru d'une fraîcheur végétale et d'une minéralité saline qui lui confèrent beaucoup de classe et d'énergie.

Accords mets-vins : Asperges blanches et saumon fumé. Crustacés en sauce. Raie pochée au beurre d'agrumes. Gratins d'artichauts à la béchamel. Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui sur la fraîcheur et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion biologique