

Domaine Ogereau - Anjou Sec Bonnes Blanches - 2017



Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître : voici le premier millésime vinifié en sec de cette parcelle historique du domaine, traditionnellement dévolue à l'élaboration d'un grand liquoreux en Coteaux-du-Layon. Cette idée partagée par Emmanuel et son père, sur ce millésime 2017 solaire, à l'arrière-saison sèche, de ne pas chercher la surmaturité et de produire un blanc sec est une réussite totale !

Le terroir des Bonnes Blanches occupe une pente douce, exposée au Nord-Est, qui descend tranquillement vers le Layon. Ici, les sols riches en petits cailloux blancs s'appuient sur un sous-sol typique de schistes altérés. Les vignes sont âgées et enracinées très en profondeur.

Bénéficiant des conditions exceptionnelles de l'été, à la fois ensoleillé et sans pluie, Emmanuel a donc décidé de vendanger pour la première fois cette parcelle dès septembre, sans chercher la surmaturité et sans attendre l'arrivée éventuelle du botrytis. Comme la plupart des autres vins secs du Domaine, il fait ensuite le choix de vinifier et d'élever sans bois neuf, d'abord en grand foudre pendant les 6 premiers mois, puis en demi-muids pour 6 mois supplémentaires, avant de remettre le vin en « masse » dans des cuves inox pendant deux mois, le temps qu'il finisse de s'harmoniser.

En découvrent ce vin l'hiver dernier, nous avons été conquis par cette initiative : cet Anjou affiche une dimension printanière à la fois réjouissante, subtile et très pure, associant herbes fines, cerfeuil, fleurs d'eau et fleurs d'arbres fruitiers, matinées d'une touche fumée.

Les conditions du millésime et le terroir ont donné au vin cette chair ample et juteuse, dans laquelle le fruit s'imbrique à merveille avec une trame minérale serrée et finement amère. Les saveurs de raisin frais, de pomme Granny et Reinette, de poire et de pêche blanche nous régaleront de bout en bout, avant de laisser la place à une finale étirée et subtilement épicée, entre citron salé et réglisse. Avec cet Anjou Les Bonnes Blanches, on pense immédiatement à un beau plateau de fruits de mer ou à un bar grillé. Une rareté indispensable pour tout amateur de grand chenin sec, à la fois profond et ciselé.

Domaine Ogereau - Anjou Sec Bonnes Blanches - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune modéré, légers reflets verts

Nez : Printanier. Herbes fines, cerfeuil, fleurs d'eau et fleurs d'arbres fruitiers, matinées d'une touche fumée. Raisin frais, de pomme Granny et Reinette, de poire et de pêche blanche.

Bouche : Chair ample et juteuse, beaucoup de fruits blancs et verts qui s'imbriquent à merveille avec une trame minérale serrée et finement amère.
Superbe finale enlevée, fraîche et salivante, sur la réglisse et le citron salé

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer. Truite fumée. Bar ou Saint-Pierre grillé accompagné d'une purée de panais ou de topinambour. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion
biologique