

Domaine Ogereau - Savennières Clos Le Grand Beaupréau - 2014



Nous sommes ici au cœur d'un des plus beaux terroirs de Savennières, au sommet de ces coteaux où la pente s'adoucit, 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, d'épaisseur variable, rencontre des éléments volcaniques additionnés de schistes (quartz, rhyolites, phanites...), contribue à 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 long (18 mois) en grands fûts (400 l) incluant une faible proportion de bois neuf (15% environ). Il s'agit pour eux de renforcer cette superbe étoffe qui ne cessera de se magnifier au fil des années de garde. Inutile de préciser, en effet, que ce Clos du Grand Beaupréau est un grand vin de garde, prêt à affronter avec panache les 15 prochaines années !

On perçoit dès aujourd'hui la richesse de ce magnifique Savennières, aussi bien dans son bouquet de fruits blancs et jaunes compotés, de miel fin, de nougat, d'arômes lactiques et crémeux, de notes grillées et épicées, évoquant poivre et carvi, que dans sa bouche ample, charnue, presque onctueuse en attaque. Le sol apporte fraîcheur et tension, ainsi que ce côté limoneux, aquatique propre aux grands savennières. Il soutient la finale particulièrement dense, longue et serrée. Attendez encore quelques années, que l'élevage plutôt luxueux soit totalement fondu : vous dégusterez alors un des sommets de Savennières !

Domaine Ogereau - Savennières Clos Le Grand Beaupréau - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Riche et minéral : fruits blancs et jaunes compotés, de miel fin, de nougat, d'arômes lactiques et crémeux, de notes grillées et épicées, évoquant poivre et carvi, limon, algues.

Bouche : Ample, charnue, presque onctueuse en attaque. Le sol apporte fraîcheur et tension. La finale particulièrement dense, longue et serrée.

Accords mets-vins : Asperges blanches et saumon fumé. Crustacés à chair ferme (homard, langoustines). Raie pochée au beurre d'agrumes. Poissons d'eau douce. Blanquette de volaille. Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Raisonnée. Principes
biologiques.