

Domaine Ogereau - Savennières L'Enthousiasme - 2015



Il est évidemment tentant de vous dire que cette nouvelle cuvée parcellaire de Savennières nous a particulièrement enthousiasmés : ne nous en privons pas, car c'est la stricte vérité... nous ne sommes d'ailleurs pas les seuls. A commencer par l'académicienne Danièle Sallenave, qui, lors d'une dégustation organisée à l'automne 2015, en marge du festival littéraire de Savennières, décrit ce vin comme « enthousiasmant », précisant à Vincent et Emmanuel Ogereau, le sens profond de ce mot, évoquant cet « état particulier qui rapproche du divin et inspire la création ».

Il n'en fallait pas plus pour baptiser ce nouveau joyau produit par le domaine ! C'est un peu par hasard, comme auraient pu le faire des moines quelques siècles auparavant, que Vincent et Emmanuel constatent, en goûtant les raisins juste avant la vendange 2014, que certains rangs de vignes du Clos Grand Beaupréau, plantés sur une veine de grès plus caillouteuse encore, donnent des fruits à la personnalité différente. Ils décident dès lors de vinifier séparément cette micro-production, espérant ainsi exprimer toute l'intensité et la minéralité du chenin sur ce terroir de grès.

Disons-le tout net, avec cet Enthousiasme 2015, les Ogereau réussissent totalement leur pari : l'éclat de ce vin nous a subjugués lors de notre dernière dégustation en mars dernier. Dès le premier nez, on sent une belle et grande sophistication, entre tilleul et jasmin, miel délicat, poire Comice, pêche blanche mais aussi quelques fines notes mentholées évoquant des Bêtises de Cambrai. En bouche, le vin confirme sa race et son intensité : l'expression minérale et saline y est puissante, droite et profonde, la matière se déploie sur le palais, dans un parfait équilibre, l'allonge particulièrement sapide impressionne.

Bref, ici le chenin est totalement au service du sol qui le porte, et le sol triomphe. Un très grand vin de terroir et de gastronomie, apte à une longue garde, pour lequel les Ogereau ont fait le choix (encore original en France) d'un bouchon en verre, afin d'éviter tout risque de déviance liégeuse ou d'oxydation prématuré.

Un pur régal aujourd'hui avec un sandre poché accompagné de légumes nouveaux, et demain, avec un ris de veau braisé, asperges vertes et morilles !

Domaine Ogereau - Savennières L'Enthousiasme - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Tilleul et jasmin, miel délicat, poire Comice, pêche blanche mais aussi quelques fines notes mentholées évoquant des Bêtises de Cambrai

Bouche : L'expression minérale et saline est puissante, droite et profonde, beaucoup de matière, dans un parfait équilibre; l'allonge particulièrement sapide impressionne.

Accords mets-vins : Sandre poché aux légumes nouveaux, ris de veau braisés, pointes d'asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028-2030

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération (1 heure au moins) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Raisonnée, principes biologiques