walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine OGEREAU, Anjou blanc BONNES BLANCHES 2020

75 cl Blanc Loire AOC Anjou



La note by Christian Walter

92-93/100

Emmanuel OGEREAU, producteur de l'année 2020 au guide Bettane, une nouvelle partition juste du chenin, grande précision des vins, finesse, élégance, intensité, un domaine à suivre de très près !

Vincent Ogereau est associé à son fils Emmanuel, doté d'une solide formation internationale, bien décidé à poursuivre la voie des grands chenins de terroirs, en sec comme en liquoreux. Le domaine récolte avec rigueur des raisins sains (sans botrytis sur les secs) et offre une large gamme tricolore et homogène, reflet de la mosaïque des schistes. Citons le terroir des Bonnes Blanches, qui donne l'un des coteaux-du-layon les plus complets et onctueux, se bonifiant sur quinze ans minimum. Le Clos Le Grand Beaupréau (sur les sables éoliens au sommet de la butte d'Épiré) et L'Enthousiasme (veine de grès en haut de la butte d'Épiré) s'inscrivent parmi les blancs les plus ambitieux de l'appellation.

Le domaine Ogereau (Vincent et Emmanuel Ogereau) décroche sa première étoile à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité), et noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence). Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ogereau (Anjou & Savennières)

Le vin

26.18Arômes finement herbacés, notes pâtissières d'amandes grillées, bouche ample, d'une grande puissance, structure affirmée. Fin de bouche allongée, fraîcheur mentholée et amertume du terroir. Cette parcelle superbe qui plonge vers le Layon et qui met en lumière, des altérites de schistes. La couche d'argile en surface, confère au chenin la chair et l'enveloppe qui donne à l'ensemble une suavité tactile remarquable. Fermentée en demi-muids de 500 litres, elle prend quelques notes touches noisetées, que les Burgundy lovers apprécieront, en finale de bouche, ce grand Chenin se teinte de nèfle, de poire Williams, des notes chaudes que l'on trouve parfois dans les moelleux de ce terroir.

Avec une ampleur froide et de beaux amers, Bonnes Blanches affirme avec fidélité ce terroir de schistes exposées au nord-est. Quelques années de garde révèleront encore mieux l'identité de ce lieu-dit historique d'Anjou. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Vincent Ogereau est associé à son fils Emmanuel, doté d'une solide formation internationale, bien décidé à poursuivre la voie des grands chenins de terroirs, en sec comme en liquoreux. Le domaine récolte avec rigueur des raisins sains (sans botrytis sur les secs) et offre une large gamme tricolore et homogène, reflet de la mosaïque des schistes. Citons le terroir des Bonnes Blanches, qui donne l'un des coteaux-du-layon les plus complets et onctueux, se bonifiant sur quinze ans minimum. Le Clos Le Grand Beaupréau (sur les sables éoliens au sommet de la butte d'Épiré) et L'Enthousiasme (veine de grès en haut de la butte d'Épiré) s'inscrivent parmi les blancs les plus ambitieux de l'appellation. Une parcelle de chenin a été plantée en 2017 sur un coteau de roche carbonifère à Ardenay, afin d'explorer une nouvelle expression de blanc angevin.

Les vins : ouvrons la dégustation avec En Chenin 2020 : le vin se montre bien sec, sans grande envergure, mais mené avec précision pour en faire jaillir un fruit ciselé et gourmand. Vent de Spilite 2019 nous électrise le nez et le palais avec sa trame légèrement rugueuse et sapide. Une belle sensation élancée dessine la finale identitaire de Bonnes Blanches 2019, exubérant et charmeur de tendresse. La richesse s'accentue dans Clos le Grand Beaupréau 2019, vif et précis, qui pourrait toutefois nous offrir un peu plus d'épaisseur de chair. L'Enjouée 2020 reste fidèle à son profil de rouge ligérien, gouleyant, marqué par les notes de poivron mûr du cabernet franc. Le finesse du cabernet franc de la cuvée Les Tailles 2019 se révèle avec cette note fumée typique des rouges du secteur. Tout comme Côte de la Houssaye 2018, un cabernet-sauvignon saillant, d'une maturité juste et à l'extraction modérée. Ces deux derniers rouges sont parés pour une dizaine d'années de garde. À son habitude, Quarts de Chaume 2018 brille par sa profondeur et sa réserve, tout en exprimant le charme complexe du chenin botrytisé. Un grand vin de méditation taillé pour une longévité sereine. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Emmanuel Ogereau bichonne ses terroirs d'Anjou, de Savennières et de Coteaux-du-Layon Saint-Lambert. Passionné de musique, il livre une partition juste du chenin et du cabernet, cultivant sereinement leurs 23 hectares en agriculture biologique. Cette adresse attachante, hautement représentative du vignoble angevin, connaît une progression remarquable depuis quelques millésimes. C'est bien simple, tout est bon. Grande précision des vins, finesse, élégance. La gamme combine la gourmandise, le plaisir immédiat et la garde, avec de beaux élevages en barriques de 400 litres qui donnent du relief aux vins. Le coteaux-du-layon offre un magnifique équilibre, les blancs secs se distinguent par leur fruit pur et scintillant, les rouges sont aimables et enjoués. C'est l'adresse à surveiller de très près. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% chenin, rendements 35hl/ha
- **Terroir :** Saint Lambert du Lattay, Les Bonnes Blanches, Altérite de schistes, exposition Nord-Est
- **Vignoble :** Taille baguette "guyot Poussard". Ebourgeonnage, relevage et effeuillage manuels. Vendanges manuelles par tries de raisins sans sur-maturité.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Pressurage en grappes entières. Absence de sulfitage de la vendange et du moût. Fermentation malolactique spontanée.
- **Elevage :** Fermentation et élevage sur lie totale en foudres de 20hl et barriques de 400L

- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2022 et 2030
- **Alcool :** 14,0% vol - 0,6g sucre/L - 3,4acidité/L - 0,47g/L acidité volatile - 0,20g/L acide malique - 3,40pH - 30mg/L SO2 total
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse