walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine OGEREAU, Anjou blanc LA MARTINIERE 2022

75 cl Blanc Loire AOC Anjou

La note by Christian Walter 94/100

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

Les grands terroirs de notre région sont avant tout de grands terroirs de Chenin. Nous avons également réalisé que nos grands terroirs de vins doux se révèlent également être nos plus grands terroirs de vins secs. Ainsi, l'équilibre dépend du millésime et du choix du vigneron. Notre cépage polyvalent, le chenin, offre des expressions très intenses et plurielles, du vin sec au grand vin doux. D'ailleurs, par le passé, il n'y a pas si longtemps, nos belles appellations du Layon ne mentionnaient pas les sucres résiduels ou l'équilibre final. C'est pourquoi, en 2020, nous avons récolté la Martinière, notre terroir de Quarts de Chaume, en version sèche. Nous cherchons ici à exprimer l'essence directe de ce terroir, sans l'expression du Botrytis.

Couleur jaune clair avec des reflets verts, Nez de fruits blancs et d'arômes de miel, En bouche, texture

charnue et onctueuse avec une belle minéralité. Finale fraîche et gourmande.

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% chenin, rendements 12hl/ha
- **Terroir :** Saint Lambert du Lattay, Les Bonnes Blanches, sols schistes et sables éoliens, 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 :** 2022

- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol - 0,3g sucre/L - 3,8acidité/L - 0,4g/L acidité volatile - 0,20g/L acide malique - 3,35pH - 30mg/L SO2 total
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse