

Domaine OGEREAU, Savennières "L'ENTHOUSIASME" 2022

75cl Blanc Loire AOC Savennières



La note by Christian Walter **93-94/100**

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

Dans le Clos le Grand Beaupréau, nous avons une veine de grès, sur laquelle le Chenin pousse à même la roche. En 2014, lorsqu'Emmanuel revient pour ses premières vinifications au domaine, l'envie de récolter et de vinifier à part ces raisins incroyables de caractère et de puissance est très forte et irrésistible. C'est l'Enthousiasme. En cave, dès ce premier millésime 2014, la très forte personnalité, profonde et minérale de ce vin de roche impressionne. C'est un grand Savennières de garde, un vin de très grande texture d'une longueur époustouflante. Robe jaune clair à reflets verts, nez de fruits blancs, zeste citron, bergamote, aneth, tilleul, fleurs de printemps. En bouche, fraîcheur et minéralité, finale saline salivante.

Un chenin planté sur une veine de grès en haut de la butte d'Épiré, sculpté par une magnifique sensation crayeuse, presque tannique, et une allonge sculptée, extrêmement sapide. Très beau vin de garde. (RVF, millésime 2016, noté 93/100)

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'accroît 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
- **Terroir** : Savennières, Clos le Grand Beaupréau, veine de grès, exposition Sud-Ouest
- **Vignoble** : Taille baguette "guyot Poussard". Ebourgeonnage, relevage et effeuillage manuels. Vendanges vertes manuelles par tries, densité 5000 pieds/ha
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Pressurage en grappes entières et léger débourage, lente fermentation alcoolique par les levures du terroir en foudre de 2000L, fermentation malolactique spontanée.
- **Elevage** : Elevage doux de 12 mois sur lie en foudre (foudre de 2 vins)

- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2034
- **Alcool** : 13,5% vol - 0,4g sucre/L - 4,0acidité/L - 0,3g/L acidité volatile - 0,20g/L acide malique - 3,31pH - 30mg/L SO2 total
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse