

Domaine OGEREAU, Savennières "CLOS LE GRAND BEAUPRÉAU" 2022

75 cl Blanc Loire AOC Savennières



La note by Christian Walter

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

Nous sommes situés ici au sommet de la butte d'Épiré, point culminant de l'appellation, au pied du Moulin de Beaupréau. Nous sommes donc sur un terroir ventilé. Le sous-sol est constitué de schistes friables avec un pendage vertical autorisant un enracinement profond. Le sol de 30 à 50cm de profondeur est constitué de sables éoliens, des sables remontés par le vent en haut de coteaux. Nous parlons beaucoup des schistes de Savennières mais l'influence des sols sableux y est aussi très importante sur beaucoup de terroir. Ces sols sableux et schisteux ainsi que la proximité du fleuve, au pied des coteaux, donnent à la vigne une très grande précocité. La maturité avance très vite et les peaux s'affinent rapidement. Sur ce terroir, nous recherchons des vins avec une texture fine et aérienne. Robe jaune clair à reflets verts, nez de fruits blancs, verveine, tilleul. En bouche, texture charnue et soyeuse,

race et minéralité. Finale salivante et fraîche.

Une définition simple d'un Savennières : élancé, gainé par une trame ciselée et vigoureuse. La finale amère signe le terroir. C'est un beau blanc 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, rendements 40hl/ha
- **Terroir** : Savennières, Clos le Grand Beaupréau, sols schistes et sables éoliens, exposition Sud-Ouest
- **Vignoble** : Taille baguette "guyot Poussard". Ebourgeonnage, relevage et effeuillage manuels. Vendanges vertes manuelles par tries.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)

- **Vinification** : Pressurage en grappes entières et léger débourage, lente fermentation alcoolique par les levures du terroir en fûts de 400L et foudre de 2000L, fermentation malolactique spontanée.
- **Elevage** : Elevage doux de 18 mois sur lie en fûts (15% de bois neuf)
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2034
- **Alcool** : 13,0% vol - 0,4g sucre/L - 3,8acidité/L - 0,32g/L acidité volatile - 0,90g/L acide malique - 3,32pH - 36mg/L SO2 total
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse