Domaine Ogereau

Vignerons Artisans

La Martinière sec 2020

La Martinière se situe au pied de la butte de Chaume sur les grands terroirs du Quarts de Chaume. Nous exprimons ici dans une version sec toute la personnalité de ce terroir unique.

AOP	ANJOU
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	ROCHEFORT SUR LOIRE
LIEU-DIT	LA MARTINIERE (MONOPOLE)
ROCHE	SCHISTES ET POUDINGUES
ORIENTATION	SUD-SUD-OUEST (pente de 30 à 40%)
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FRBIO-01

VITICULTURE

- Taille courte
- Densité : 5000 pieds par hectare
- Travail du sol et enherbement. Ébourgeonnage, effeuillage. Vendanges manuelles de Chenin sans botrytis.
- Date vendanges : 04/09
- Rendement : 12hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage de 4h en grappes entières, léger débourbage
- Fermentation alcoolique par les levures indigènes
- Fermentation malolactique spontanée
- Fermentation en barriques de 400L et 500L et élevage de 10 mois en fûts
- Date mise en bouteilles : Août 2021
- Nombre bouteilles : 760 bouteilles
- Obturation : bouchons de verre Vinolok

ANALYSES

- 14% vol - 0,3g sucre/L - 3,8g/L acidité totale - 0,4g/L acidité volatile - <0,2g/L acide malique - 3,35pH - 30mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Robe jaune clair à reflets verts
- Nez de fruits blancs et fines notes miellées
- En bouche, texture charnue et soyeuse, race et minéralité. Finale salivante et fraîche.
- Service de 12 à 14 degrés
- Accompagne poissons, crustacés, viandes blanches, volailles, asperges et fromages
- Carafage ou ouverture du vin à l'avance conseillés

44 RUE DE LA BELLE ANGEVINE - SAINT LAMBERT DU LATTAY - 49750 VAL DU LAYON
+33(0)2 41 78 30 53 - CONTACT@DOMAINEOGEREAU.COM
WWW.DOMAINEOGEREAU.COM

Domaine Ogereau

Vignerons Artisans

La Martinière sec 2020

La Martinière se situe au pied de la butte de Chaume sur les grands terroirs du Quarts de Chaume. Nous exprimons ici dans une version sec toute la personnalité de ce terroir unique.

HISTOIRE

Les grands terroirs de notre région sont avant tout des grands terroirs de Chenin. Nous faisons ainsi le constat que les plus grands terroirs à liquoreux sont aussi les plus grands terroirs de secs. Ainsi, l'équilibre dépend du millésime, du choix du vigneron. Le Chenin, cépage versatile, offre des expressions très intenses et plurielles du sec aux plus grands liquoreux.

Par le passé, il n'y a pas si longtemps, nos grandes appellations du Layon ne faisaient d'ailleurs pas mention de sucre résiduels ou d'équilibre défini.

En 2020, nous avons ainsi récolté la Martinière, notre terroir de Quarts de Chaume, en sec. Nous recherchons ici à exprimer l'essence brute de ce terroir sans expression du Botrytis.

TERROIR

La Martinière est située en pied du coteau de Chaume sur sa partie la plus caillouteuse. On y trouve les schistes gréseux du Briovérien que l'on découvre habituellement rive gauche du Layon puis des grès et poudingues du carbonifère sur sa partie plus haute. La Martinière est une parcelle orientée sud-ouest, en pied de coteau, formée de 200 petits rangs plantés en pleine pente (30 à 40%).

LA MAIN DE L'HOMME

Ici la vigne pousse peu. Nous menons une viticulture de coteaux et donc de petits rendements (entre 10 et 15hl/ha). Le travail du sol y est délicat mais indispensable. Les brebis de notre berger itinérant pâturent la Martinière deux fois pendant l'hiver.

Les vendanges sont très précoces afin de cueillir le raisin à juste maturité avant le développement de la pourriture noble. Un pressurage de 4h est réalisé en grappes entières. La fermentation se fait en barriques de 400 et 500litres suivi d'une fermentation malolactique spontanée et d'un élevage sur lie totale pendant 12 mois. Une filtration sur terre est réalisée avant mise en bouteilles.

Nous faisons ici le choix du bouchage sous verre permettant un vieillissement optimal de chaque bouteille.

44 RUE DE LA BELLE ANGEVINE - SAINT LAMBERT DU LATTAY - 49750 VAL DU LAYON
+33(0)2 41 78 30 53 - CONTACT@DOMAINEOGEREAU.COM
WWW.DOMAINEOGEREAU.COM

Domaine Ogereau

Vignerons Artisans

La Martinière sec 2020

La Martinière se situe au pied de la butte de Chaume sur les grands terroirs du Quarts de Chaume. Nous exprimons ici dans une version sec toute la personnalité de ce terroir unique.

LE VIN

En sec et dépourvu de l'expression du Botrytis, ce terroir révèle sans fard toute sa longueur, sa minéralité et ses grands amers, véritable secret des Quarts de Chaume.

Le nez, très fin, est encore sur la retenue dans la jeunesse. Les arômes floraux se mêlent aux épices et aux notes miellées.

La bouche est à la fois puissante et aérienne donnant une impression de suspension. La fin de bouche développe tous ces amers profonds après quelques heures d'aération.

44 RUE DE LA BELLE ANGEVINE - SAINT LAMBERT DU LATTAY - 49750 VAL DU LAYON
+33(0)2 41 78 30 53 - CONTACT@DOMAINEOGEREAU.COM
WWW.DOMAINEOGEREAU.COM