Domaine Ogereau

Vignerons Artisans

L'Enthousiasme 2020

Une inspiration. Des raisins admirables sur une veine de grès.
L'envie irrésistible de créer. L'Enthousiasme.

AOP	SAVENNIERES
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	SAVENNIERES
LIEU-DIT	CLOS LE GRAND BEAUPREAU
ROCHE	VEINE DE GRES
ORIENTATION	SUD-OUEST
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FRBIO-01

VITICULTURE

- Densité 5000 pieds/ha
- Travail du sol et semis de végétaux (avoine rude, seigle forestier, trèfle incarnat, fèverolle, phacélie)
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuels
- Vendanges manuelles par tries successives de grappes à la juste maturité sans botrytis
- Date vendanges : 10/09
- Rendement : 35hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières et léger débourbage
- Lente fermentation alcoolique par les levures du terroir en foudre de 1200L et 3 fûts de 400L
- Elevage doux de 12 mois sur lie en foudre (foudre de 2 vins)
- Mise en bouteilles : 26/08
- Nombre bouteilles : 1579
- Obturation: bouchons de verre Vinolok

ANALYSES

- 13% vol - 0,9g sucre/L - 3,8g/L acidité totale 0,44g/L acidité volatile - <0,2g/L acide malique - 3,34pH - 44mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- 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
- Service de 10 à 12 degrés
- Accompagne poissons, crustacés, viandes blanches, volailles, asperges et fromages
- Potentiel de garde de 10 à 15 ans

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

L'Enthousiasme 2020

Une inspiration. Des raisins admirables sur une veine de grès.
L'envie irrésistible de créer. L'Enthousiasme.

HISTOIRE

Dans le Clos le Grand Beaupréau, nous avons une veine de grès, sur laquelle le Chenin pousse à même la roche, sur très peu de sable. 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 se détache du reste du Clos le Grand Beaupréau.

Pourquoi l'Enthousiasme ? Lors d'une rencontre avec Danièle Sallenave, écrivaine membre de l'Académie Française et saponarienne d'origine, elle décrit notre vin comme très enthousiasmant en précisant le sens littéraire très profond de l'Enthousiasme, à savoir un état proche de la nature ou du divin qui suscite la création.

TERROIR

Nous sommes ici au cœur du Clos le Grand Beaupréau, au sommet de la butte d'Epiré, point culminant de l'appellation Savennières. On y trouve cette veine de grès, « roche de sables » en anglais. Le sol très caillouteux et sableux est très peu profond. La vigne pousse ici sur la roche. La plantation en dévers est orientée sud-ouest, protégée en bas par un petit bois. En contre-bas, on trouve un paysage bocager de prairies, mares et petits bois.

LA MAIN DE L'HOMME

Ici la vigueur de la vigne est faible, nous réalisons donc des binages réguliers et apportons du compost de fumier de vaches en amendement. La taille est courte. Les rendements sont faibles, rarement plus de 30hl/ha. Sur ce terroir gréseux restituant la chaleur, les effeuillages manuels sont très légers afin de garder de l'ombrage à nos raisins.

Les vendanges manuelles sont très précoces. Nous débutons toujours les vendanges par cette parcelle. La maturité avance très vite. L'enjeu est donc de récolter des raisins sans surmaturité et sans aucun botrytis afin de préserver la fraîcheur et l'allonge minérale de ce terroir.

À la cave, un pressurage délicat est réalisé en grappes entières suivi d'un léger débourbage. Le sulfitage à la vendange est nul ou modéré, au maximum 1g/hl. Les fermentations sont lancées par pied de cuve avec les levures du terroir et menées jusqu'au bout sans sucres résiduels. La fermentation malolactique est réalisée spontanément en totalité pour le millésime 2018. Un élevage d'un an sur lie est réalisé en foudre de 2000L.

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

L'Enthousiasme 2020

Une inspiration. Des raisins admirables sur une veine de grès.
L'envie irrésistible de créer. L'Enthousiasme.

LE VIN

C'est peut être le vin du Domaine à la plus grande minéralité. Au nez s'associent les fruits blancs au vert des agrumes, zeste de citron, bergamote et au végétal de l'aneth, du tilleul et des fleurs de printemps. En bouche, nous avons une sensation intense de fraîcheur avec ce vin très cristallin. La minéralité des grès s'affirme avec une texture présente au grain fin. La fin de bouche pleine d'énergie s'allonge par une grande salinité, force de ce terroir d'exception.

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