Ogereau

Bonnes Blanches Sec 2022

Rive gauche du Layon, magnifique coteau de schistes altérés qui offre ce Chenin sec, dense et minéral, plein de caractère.

AOP	ANJOU
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	SAINT LAMBERT DU LATTAY
LIEU-DIT	CLOS DES BONNES BLANCHES
ROCHE	ALTÉRITE DE SCHISTES
ORIENTATION	NORD-EST
CERTIFICATION	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT FRBIO-01 ET EN CONVERSION BIODYNAMIQUE BIODYVIN

VITICULTURE

- Taille baguette « guyot Poussard »
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuels
- Vendanges manuelles par tries de raisins sans surmaturité
- Dates de vendanges : 7 et 8 septembre 2022
- Rendement : 30hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières et léger débourbage
- Fermentation et élevage de 10 mois sur lies totales en foudre de 20 hl, œuf béton, amphore en terre cuite et une barrique neuve de 228 L
- Fermentation malolactique spontanée et totale
- Mise en bouteilles : août 2023
- Nombre de bouteilles : 3674

ANALYSES

- 13% vol - 0,1g sucre/L - 3,4g/L acidité totale - 0,40g/L acidité volatile - 3,28pH - 36mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Arômes finement herbacés, notes pâtissières d'amandes grillées
- Bouche ample, d'une grande puissance, structure affirmée. Fin de bouche allongée, fraîcheur mentholée et amertume du terroir
- Accompagne poissons, viandes blanches, volailles et fromages à pâtes pressés cuites

BIODYVIN

SARL FAMILLE OGEREAU
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

Ogereau

Bonnes Blanches Sec 2022

Rive gauche du Layon, magnifique coteau de schistes altérés qui offre ce Chenin sec, dense et minéral, plein de caractère.

HISTOIRE

Les Bonnes Blanches sont le grand terroir historique de notre village de Saint Lambert. Jeune vigneron, au début des années 90, Vincent a donc naturellement souhaité y planter du Chenin en rachetant des vieilles parcelles à des vignerons partant à la retraite. Les Bonnes Blanches sont ainsi devenues le grand terroir et la fierté du Domaine à partir de 1995 pour la production de grands liquoreux issus de sélections de grains nobles. Aujourd'hui, par notre approche parcellaire sur les secs et notre recherche d'expression de terroirs à forte personnalité, il est naturel de proposer une autre version du grand terroir des Bonnes Blanches en sec. Ainsi, à partir du millésime 2017, nous produisons sur ce grand terroir de Chenin, un grand sec et un grand liquoreux.

TERROIR

Rive gauche du Layon, c'est un coteau en pente douce sur le versant nord. Nos parcelles sont ainsi orientées nord-est. Le sous-sol est une altérite de schistes très friables. Cela fait la spécificité des Bonnes Blanches par rapport aux autres terroirs de Saint Lambert à la roche schisteuse beaucoup plus dure. Ces schistes dégradés autorisent un enracinement profond de la vigne et permettent de conserver une grande fraîcheur, même les étés les plus secs. Le sol est lourd, constitué d'argile riche en graves de quartz. Cette argile limite la vigueur de la vigne et apporte au vin beaucoup d'ampleur et de texture.

LA MAIN DE L'HOMME

Les vignes sont labourées, binées, semées d'avoine, seigle, phacélie, moutarde et trèfle. Nous pratiquons la taille baguette « guyot Poussard » afin de respecter au mieux l'intégrité de chaque cep. Le Chenin est un cépage remarquable mais très exigeant. Une très grande précision dans nos travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuel, vendanges vertes lui est nécessaire. Les vendanges manuelles par tris permettent de récolter des raisins sains à parfaite maturité.

À la cave, un pressurage délicat est réalisé en grappes entières suivi d'un léger débourbage. La fermentation est complète sans sucres résiduels. La fermentation malolactique est réalisée spontanément. Un élevage de 10 mois est réalisé en foudre de 20 hl, en cuve ovoïde, en amphore et en barrique.. Une filtration sur terre est réalisée avant mise en bouteilles.

LE VIN

Au nez, nous avons des arômes verts, printaniers d'herbes coupées, de menthol et de fenouil ; des fruits jaunes bien mûrs (pêches, poires) associés au miel, à la cire d'abeille et à de fines notes pâtissières d'amandes grillées.

En bouche, la trame est juteuse et d'une grande amplitude. La finale est fraîche et salivante tirée par des amers profonds.

SARL FAMILLE OGEREAU
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