Ogereau

Les Tailles 2022

Cabernet Franc sur les roches montagnardes de l'Anjou Noir au cœur des Coteaux du Layon.

AOP	ANJOU
CÉPAGE	CABERNET FRANC
VILLAGE	SAINT LAMBERT DU LATTAY
LIEU-DIT	LES TAILLES
ROCHE	SCHISTES ET QUARTZ
ORIENTATION	EST
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01 ET EN CONVERSION BIO-DYNAMIQUE BIODYVIN

VITICULTURE

- Taille guyot Poussard
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuels
- Vendanges manuelles à grande maturité phénolique
- Date de vendanges : 30 septembre 2022
- Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION

- Macération de 10 jours en douce infusion, dont 25% en grappes entières
- Fermentation malolactique
- Elevage de 10 mois en cuve souterraine et amphore en terre cuite
- Mise en bouteille : 25 juillet 2023
- Nombre bouteilles : 6300

ANALYSES

- 13% vol - 0,3g sucre/L - 2,4g/L acidité totale - 0,27g/L acidité volatile - 50mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Robe cerise noire à reflets violets
- Au nez, fruits rouges, notes florales de jasmin, de rose pivoine, d'épices et de graphites caractéristiques des Cabernets sur schistes
- Bouche structurée, tanins soyeux d'une grande finesse. Fin de bouche salivante portée par une belle fraîcheur
- Accompagne pièce de bœuf, petits gibiers, poissons gras, terrines
- Servir à environ 15°C

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

Les Tailles 2022

Cabernet Franc sur les roches montagnardes de l'Anjou Noir au cœur des Coteaux du Layon.

HISTOIRE

Le cœur historique du domaine est situé à Saint Lambert, au sein des Coteaux du Layon. Notre cépage phare est donc bien sûr le Chenin blanc. Toutefois, nous avons la chance et la spécificité d'avoir des vieilles vignes de Cabernet plantées par Francis, le père de Vincent et grand-père d'Enmanuel. Nous sommes donc ici sur des vieilles vignes de Cabernet Franc, plantées pour certaines dans les années cinquante.

Nous souhaitons exprimer ici un vin rouge plein de sève et de fraîcheur exprimant le caractère fleuri et le graphite du Cabernet Franc sur terroir de schistes.

TERROIR

Les Tailles, situées à l'est de la commune de Saint Lambert, sur les bords de l'Hyrôme, petite rivière affluente du Layon, sont des terroirs de schistes gréseux du Briovérien, riches en Quartz. Ici les sols, peu profonds et caillouteux, sont sableux avec un peu d'argile.

LA MAIN DE L'HOMME

Ici les sols sont parfaitement binés. Nous y semons de l'avoine et du seigle. La vigne est soigneusement effeuillée. La vigueur et le rendement sont naturellement limités. La viticulture doit être exemplaire. La vendange manuelle se réalise souvent début octobre. Nous attendons la pleine maturité des baies. Le Cabernet Franc conserve toujours de la fraîcheur sur ces terroirs.

À la cave, les raisins sont délicatement égrappés puis encuvés dans nos cuves bétons. Débute alors une macération de 11 jours, tout en douceur, en infusion, sans remontage ni pigeage. La fermentation malolactique se déroule ensuite en cuve souterraine carrelée, suivi d'un élevage de 10 mois, toujours en cuve souterraine. La mise en bouteille a eu lieu en juillet 2023 après une filtration légère sur terre.

LE VIN

C'est un Cabernet Franc gourmand, floral et soyeux.

Le nez présente un parfum fleuri sur la gentiane et la rose associé à de fines notes d'aneth. La bouche est fraîche et déliée avec un grain de tanin très croquant.

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