



Ogereau

Vent de Spilite 2022

*Sur la rive droite du Layon, un coteau de Spilite, roche volcanique.
Une flore méditerranéenne indigène. Un vent océanique.
Tous les contrastes d'un grand terroir.*

AOP	ANJOU
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	BEAULIEU SUR LAYON
LIEU-DIT	PIERRE BISE
ROCHE	SPLITE (ROCHE VOLCANIQUE)
ORIENTATION	OUEST
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01 ET EN CONVERSION BIODYNAMIQUE BIODYVIN



VITICULTURE

- Taille baguette « guyot Poussard »
- Ebourgeonnage, relevage et effeuillage
- Vendanges manuelles
- Date de vendanges : 16 et 21 septembre 2022
- Rendement : 18 hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières
- Sulfitage à 2 g/hl au pressoir
- Fermentation malolactique spontanée
- Fermentation et élevage de 11 mois sur lies totales en barriques de 228, 400 et 500 L (dont 30% neuves) et une amphore en grès de 10 hl
- Filtration sur terre avant mise en bouteilles
- Mise en bouteilles : août 2023

ANALYSES

- 13% vol - 0,4g sucre/L - 3,9g/L acidité totale - 0,44g/L acidité volatile - 0,3g/L acide malique - 3,12pH - 42mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Notes végétales, d'herbes humides, de pêches blanches, miel
- Bouche puissante, fraîcheur presque électrique, citronnée. Fin de bouche iodée
- Accompagne poissons (brandade), crustacés, chèvre frais, asperges et petits légumes de printemps
- Carafage et ouverture du vin à l'avance conseillés. Service à 12°C.



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

Vent de Spilite 2022

*Sur la rive droite du Layon, un coteau de Spilite, roche volcanique.
Une flore méditerranéenne indigène. Un vent océanique.
Tous les contrastes d'un grand terroir.*

HISTOIRE

Depuis notre village de Saint Lambert domine cette faille volcanique de l'autre côté du Layon proposant un paysage tourmenté. L'envie d'explorer ces coteaux fut donc très forte. Nous avons ainsi arpenté ces coteaux arides et caillouteux, trouvé une friche et huit rangs de vieilles vignes que nous avons rachetées à un couple de vignerons à la retraite. Nous avons gardé ces 8 rangs de vieux Chenin, défriché et replanté petit à petit avec des sélections de Chenin issus de nos vieilles vignes.

Ces coteaux à la fois très caillouteux et ventilés portent bien leur nom : Pierre Bise. La Pierre, cette roche volcanique nommée Spilite. La Bise, ce vent frais qui souffle pratiquement en continu sur ces coteaux qui dominent la Vallée du Layon. Vent de Spilite est donc la traduction des grandes caractéristiques de ce terroir.

TERROIR

Nous sommes ici sur la rive droite du Layon, à Pierre Bise, sur la commune de Beaulieu sur Layon, sur des terroirs d'exception à plus d'un titre.

Pour commencer, la roche d'origine volcanique, la Spilite est un basalte issu du magma d'une faille volcanique. Cette roche donne des sols peu profonds, très caillouteux, avec un peu d'argile et surtout très riches en Fer et en Magnésium. Ensuite, le vent, cette bise qui souffle pratiquement en continu sur ces hauts de coteaux.

Sur un point culminant de la Vallée du Layon, le paysage très ouvert est magnifique. En regardant vers le Sud, nous avons une vue sur notre village de Saint Lambert et le terroir des Bonnes Blanches. Vers l'Ouest, la Vallée du Layon serpente, et en arrière plan, nous distinguons les Coteaux de Quarts de Chaume s'avancant vers le Layon.

Enfin, nous trouvons sur ces coteaux une flore et une faune rares et protégées de type méridional. Nous sommes juste au-dessus de la [Réserve Naturelle Régionale des Coteaux du Pont Barré](#), hotspot biologique protégé et géré par la Ligue Protectrice des Oiseaux. Nous avons ici tous les contrastes d'un terroir unique, d'un lieu magique.



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

Vent de Spilite 2022

*Sur la rive droite du Layon, un coteau de Spilite, roche volcanique.
Une flore méditerranéenne indigène. Un vent océanique.
Tous les contrastes d'un grand terroir.*

LA MAIN DE L'HOMME

L'enjeu sur ces terroirs très peu profonds et très caillouteux est de garder de la fraîcheur et de l'humidité dans le sol. C'est pourquoi, nous réalisons ici un travail du sol intégral à partir du printemps. L'autre enjeu est de préserver cette faune méridionale rare, les papillons notamment, en préservant leur habitat. Ainsi, nous gardons des espaces avec des herbes sauvages non fauchées.

A la vigne, nous pratiquons la taille baguette « guyot Poussard » afin de respecter au mieux l'intégrité de chaque cep. La taille reste courte car la vigueur de la vigne est limitée. Le Chenin est un cépage remarquable mais très exigeant. Une très grande précision dans nos travaux manuels d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage et vendanges vertes lui est nécessaire. Aux vendanges, nous souhaitons récolter des raisins mûrs sans botrytis et surtout sans sur-maturité pour préserver la fraîcheur et l'équilibre du terroir.

À la cave, un pressurage délicat est réalisé en grappes entières suivi d'un léger débourage. Le sulfitage à la vendange est nul ou modéré, au maximum 1g/hl. Ce terroir est peu sensible à l'oxydation. 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 partie ou totalité suivant les millésimes. Un élevage d'un an sur lies est réalisé en barriques de 400 L, foudres et amphores en grès.

LE VIN

Par son terroir volcanique, Vent de Spilite est un vin très lumineux, porté par une forte énergie revigorante. Le Chenin s'exprime tout en longueur avec une tension presque « électrique ». Les arômes sont frais avec des notes végétales, d'herbe humide, de menthe fraîche, d'aneth et de réglisse. Le miel accompagne en douceur la poire et la pomme. La bouche est juteuse avec des sensations texturales rappelant la peau de pêche. Elle est tendue, portée par la minéralité de la spilite et marquée par la rectitude de ce terroir volcanique qui allonge la fin de bouche.



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