



Bonnes Blanches Coteaux du Layon St Lambert 2022

Les Bonnes Blanches, magnifique terroir d'altérite de schistes, sur la rive gauche du Layon, nous offrent ce grand liquoreux tout en équilibre et en harmonie, issu de tries de Chenin en sur-maturité.

Ogereau

AOP	COTEAUX DU LAYON SAINT LAMBERT
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	SAINT LAMBERT DU LATTAY
LIEU-DIT	CLOS DES BONNES BLANCHES
ROCHE	ALTERITE DE SCHISTES
ORIENTATION	NORD-EST
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01 ET EN CONVERSION BIO-DYNAMIQUE BIODYVIN



VITICULTURE

- Taille courte
- Densité : 5000 pieds par hectare
- Travail du sol et enherbement. Ébourgeonnage, effeuillage. Vendanges manuelles par tries successives de raisins en sur-maturité, botrytisés
- Date de vendanges : 12 octobre 2022
- Rendement : 12 hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage de 12 h et débourage statique à froid
- Fermentation alcoolique par les levures indigènes
- Équilibre naturel sans chaptalisation ni concentration artificielle
- Elevage de 9 mois en fûts de 228 et 400 L, filtration douce
- Mise en bouteilles : 25 juillet 2023
- Nombre bouteilles : 1265 en 50 cl
- Obturation : bouchons de verre Vinolok

ANALYSES

- 13% vol - 112,8g sucre/L - 3,7g/L acidité totale - 0,84g/L acidité volatile - 184mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Robe dorée éclatante
- Nez intense de pêches, de fines notes de miel, de caramel et de praline
- Fin de bouche portée par la minéralité et les amers du terroir
- Servir à environ 10 degrés
- Accompagne l'apéritif et les desserts aux fruits cuits. À consommer comme digestif.
- Potentiel de garde de 20 ans et plus.



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



Bonnes Blanches Coteaux du Layon St Lambert 2022

Les Bonnes Blanches, magnifique terroir d'altérite de schistes, sur la rive gauche du Layon, nous offrent ce grand liquoreux tout en équilibre et en harmonie, issu de tries de Chenin en sur-maturité.

Ogereau

HISTOIRE

Les Bonnes Blanches sont le plus grand lieu-dit historique de notre village de Saint-Lambert-du-Lattay et peut-être le plus connu de la rive gauche du Layon. Sur ce terroir d'exception, les vignerons ont produit des sélections parcellaires depuis des générations. 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 tries de grains nobles.

TERROIR

Les Bonnes Blanches se situent à Saint-Lambert, au bord du Layon, sur sa rive gauche. 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 (schiste talqueux). 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 raisin beaucoup de texture, des peaux épaisses avec de l'amertume et de l'astringence. Cela engendre un développement tardif, lent du botrytis mais avec une très grande puissance et concentration en fin de saison.

LA MAIN DE L'HOMME

Ici s'exprime tout le savoir-faire historique et familial pour la production de grand Chenin liquoreux issu de sélection de grains nobles. Nous récoltons avec parcimonie les raisins botrytisés en différentes tries. Notre objectif n'est pas la plus grande concentration en sucre mais le plus grand éclat aromatique.

À la cave, le pressurage dure plus d'une nuit afin d'extraire toute la matière et la concentration du botrytis. Après un débouillage le plus clair possible, la fermentation dure de longues semaines, souvent de longs mois en barriques neuves ou récentes. La concentration du botrytis ralentit la fermentation qui finit par s'arrêter. Alors nous réalisons une filtration sur terre avant mise en bouteilles.

LE VIN

Les Bonnes Blanches est un grand liquoreux ample, profond, rond mais également aérien.

Au nez, nous avons à la fois des arômes verts presque mentholés, des notes pâtisseries d'amandes grillées, le miel, l'abricot et la pêche confite. La bouche est très ample, très profonde, tout en rondeur développant toutes les saveurs du botrytis. Cette rondeur très intense et puissante est équilibrée par une sensation très aérienne comme suspendue par la fraîcheur et les grands amers de ce terroir des Bonnes Blanches.



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