Ogereau

En Chenin 2022

Dans nos paysages du Layon, notre passion du Chenin nous conduit à proposer ce vin blanc sec d'expression terroir sur schistes.

AOP	ANJOU
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGES	SAINT LAMBERT DU LATTAY, BEAULIEU SUR LAYON, SAINT AUBIN DE LUIGNE et CHAUDEFONDS SUR LAYON
ROCHE	SCHISTES
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01

VITICULTURE

- Taille baguette « Guyot Poussard »
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuel
- Vendanges manuelles par tries
- Rendement : 40hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières et léger débourbage
- Sulfitage à la vendange nul ou modéré au max. 2g/hl
- Fermentation par pied de cuve en levures indigènes
- Fermentation malolactique non faite
- Court élevage sur lies en cuve
- Mise en bouteilles : 15 juin 2023
- Nombre bouteilles : 18700

ANALYSES

- 13% vol - 0,4g sucre/L - 3,8g/L acidité totale - 0,21g/L acidité volatile - 1,9g/L acidité malique - 3,08pH - 56mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Arômes de pommes granny, fleurs blanches, tilleuls et agrumes
- Bouche riche, vive, amers équilibrés par l'acidité. Fin de bouche longue et salivante
- Accompagne poissons, viandes blanches, volailles et fromages
- Carafage ou ouverture du vin à l'avance conseillés

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

En Chenin 2022

Dans nos paysages du Layon, notre passion du Chenin nous conduit à proposer ce vin blanc sec d'expression terroir sur schistes.

HISTOIRE

Notre domaine familial, depuis cinq générations, est situé à Saint Lambert du Lattay, au cœur des Coteaux du Layon, sur les grands terroirs historiques du Chenin. Ce cépage est présent sur nos coteaux de schistes depuis plus d'un millénaire. L'histoire de notre famille de vignerons est donc liée au Chenin. Par son histoire, le domaine a été spécialisé dans la production de Chenins moelleux et liquoreux. Aujourd'hui, nous voulons explorer toutes les facettes de ce cépage fascinant en proposant une version en sec de ces terroirs du Layon.

TERROIR

Nous sommes ici au cœur des Coteaux du Layon, sur le village de Saint Lambert sur la rive gauche. Nous assemblons dans ce vin différents terroirs de schistes de notre village. Nous souhaitons avec ce vin exprimer l'identité de nos terroirs du Layon sans sur-maturité ni botrytis.

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 manuelle, vendanges vertes lui est nécessaire. Les vendanges manuelles par tries 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. Le sulfitage à la vendange est nul ou modéré, au maximum 1g/hl. Les fermentations sont réalisées par un pied de cuve avec les levures du terroir. La fermentation malolactique est réalisée en totalité et spontanément sur ce millésime Un court élevage est réalisé sur lies en cuve et en barriques de 500 L sans bois neuf.

LE VIN

L'Anjou En Chenin exprime toute la personnalité de nos terroirs de schistes du Layon en sec. Nos terroirs donnent naturellement beaucoup de puissance au Chenin avec ses grands amers. Nous l'interprétons dans un style en finesse et tension sans sur-maturité ni sucre résiduel.

Les arômes sont frais sur des notes de pommes granny, fleurs blanches, tilleuls et agrumes. La bouche est riche et vive sur les amers équilibrés par une belle acidité. La fin de bouche est longue et salivante.

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