



Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière 2022

La Martinière, forte pente très caillouteuse de schistes, exposée Sud-sud-ouest, est un coteau magique de l'appellation Quarts de Chaume, unique Grand Cru de la Loire.

Ogereau

AOP	QUARTS DE CHAUME
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	ROCHEFORT SUR LOIRE
LIEU-DIT	LA MARTINIÈRE
ROCHE	SCHISTES ET POUDINGUES
ORIENTATION	SUD-SUD-OUEST (pente de 30 à 40%)
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01



VITICULTURE

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

VINIFICATION

- Pressurage de 9 h en grappes entières, débouillage le plus clair possible
- Fermentation alcoolique par les levures indigènes
- Équilibre naturel sans chaptalisation ni concentration artificielle
- Fermentation et élevage en barrique de 400 L
- Date mise en bouteilles : 25 juillet 2023
- Nombre bouteilles : 815 en 50 cl
- Obturation : bouchons de verre Vinolok

ANALYSES

- 13% vol - 114,3g sucre/L - 3,8g/L acidité totale - 0,85g/L acidité volatile - 190mg/L SO2 total

SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Robe dorée éclatante
- Nez intense d'agrumes confits, de mangues, de fines notes de fleurs séchées.
- Fin de bouche portée par la minéralité du terroir et les amers des Quarts de Chaume
- 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.





Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière 2022

La Martinière, forte pente très caillouteuse de schistes, exposée Sud-sud-ouest, est un coteau magique de l'appellation Quarts de Chaume, unique Grand Cru de la Loire.

Ogereau

HISTOIRE

Nous avons eu l'opportunité de devenir exploitant en monopole du vignoble de la Martinière à Quarts de Chaume en 2015. Nous avons ainsi la chance de faire partie des domaines privilégiés se partageant l'unique Grand Cru de toute la Loire. Quarts de Chaume est un lieu unique. Le tènement de Chaume est un coteau de la rive droite qui s'avance tel un promontoire au dessus du Layon. Terroir historique, les seigneurs de la Haute Guerche, locataires du tènement de Chaume, devaient à l'abbesse du Ronceray d'Angers le « quart de la récolte pendante sur le revers du coteau exposé au midi ». Ainsi naissaient les Quarts de Chaume.

Cette situation climatique au bord du Layon procure un développement rapide et intense du Botrytis (pourriture noble).

TERROIR

La Martinière est située en pied du coteau de Chaume sur sa partie la plus caillouteuse. On y trouve les schistes gréseux du Briovérien que l'on découvre habituellement rive gauche du Layon puis des grès et poudingues du carbonifère sur sa partie plus haute. La Martinière est une parcelle orientée sud-ouest, en pied de coteau, formée de 200 petits rangs plantés en pleine pente (30 à 40%). Ce terroir est incroyable de concentration et de précocité. Les petites grappes de Chenin se gorgent de sucre très rapidement. Le botrytis arrive très tôt en saison.

LA MAIN DE L'HOMME

Ici la vigne pousse peu. Nous menons une viticulture de coteaux et donc de petits rendements (entre 10 et 15hl/ha). Le travail du sol y est délicat mais indispensable. Ici, le savoir-faire historique du Domaine, à savoir la récolte minutieuse, parfois grains par grains, de raisins concentrés par le botrytis au plus juste moment, prend tout son sens. Nous sommes dans l'univers du Chenin botrytisé en très grande sur-maturité. L'objectif n'est pas d'obtenir la plus grande concentration en sucre mais la plus grande concentration aromatique et le plus grand éclat de saveurs. Sur ce terroir, le botrytis arrive à toute vitesse, dès maturité des raisins, et se concentre très rapidement. C'est pourquoi, il n'est souvent pas nécessaire de vendanger très tard en saison. Les premiers tris sont souvent les plus beaux avec un éclat incroyable. Ici, l'acidité du Chenin et les amers profonds de ce terroir équilibrent le sucre concentré par le botrytis.

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. Nous faisons ici le choix du bouchage sous verre permettant un vieillissement optimal de chaque bouteille.





Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière 2022

La Martinière, forte pente très caillouteuse de schistes, exposée Sud-sud-ouest, est un coteau magique de l'appellation Quarts de Chaume, unique Grand Cru de la Loire.

Ogereau

LE VIN

Nous sommes ici sur un liquoreux éclatant, plein d'énergie et lumineux. Au nez, nous avons des notes intenses d'écorces d'oranges, d'abricots rôtis, de roses séchées et d'épices. La bouche très concentrée donne pourtant une sensation de fraîcheur et même de légèreté. La fin de bouche est tendue par les grands amers de ce terroir des Quarts de Chaume, puis même éclatante déroulant toute sa complexité de saveurs.

