



Ogereau

# Saint Lambert 2022

*Saint Lambert est notre village historique; celui où notre famille a construit depuis cinq générations un grand savoir-faire dans les tris de Chenin botrytisé.*

---

<b>AOP</b>	COTEAUX DU LAYON SAINT LAMBERT
<b>CÉPAGE</b>	CHENIN
<b>VILLAGE</b>	SAINT LAMBERT DU LATTAY
<b>ROCHE</b>	SCHISTES
<b>CERTIFICATIONS</b>	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01

---



## VITICULTURE

- Taille baguette « Guyot Poussard »
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuel
- Vendanges manuelles par tris. Raisins botrytisés en surmaturité en début de concentration
- Date vendanges: 3 tris fin septembre 2022
- Rendement: 30hl/ha

## VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières et léger débouillage
- Sulfitage à la vendange modéré 1g/hl
- Fermentation par pied de cuve
- Elevage en caves souterraines carrelées de grès et mise précoce pour minimiser le soufre ajouté
- Date mise en bouteille : 23/02/2023
- Nombre bouteilles : 6600

## ANALYSES

- 12% vol - 77,6g sucre/L - 3,4g/L acidité totale - 0,60g/L acidité volatile - 1,8g/L acide malique - 3,56pH - 108mg/L SO2 total

## SERVICES & DÉGUSTATIONS

- Douceur du botrytis équilibrée par l'acidité du Chenin et les amers du terroir de schistes
- Fin de bouche digeste et pure





Ogereau

# Saint Lambert 2022

*Saint Lambert est notre village historique; celui où notre famille a construit depuis cinq générations un grand savoir-faire dans les tris de Chenin botrytisé.*

## HISTOIRE

Notre domaine familial, depuis cinq générations, est situé à Saint Lambert du Lattay, au cœur des Coteaux du Layon, terroirs historiques du Chenin depuis le IX<sup>ème</sup> siècle.

Ce Saint Lambert est certainement le vin le plus emblématique du savoir-faire historique de notre domaine, celui des tris de Chenin en sur maturité, concentrés par le Botrytis, la fameuse « pourriture noble » et la production de vin moelleux ou liquoreux.

Avec cette nouvelle version issue uniquement de tris de début de saison, nous recherchons l'expression la plus raffinée et la plus pure de ce couple magique « Chenin-Botrytis » sur nos terroirs de Saint Lambert.

## TERROIR

Nous sommes ici à Saint Lambert du Lattay sur la rive gauche du Layon, sur des terroirs de schistes gréseux. Les sols très caillouteux, les brumes automnales sur le Layon font de nos coteaux un lieu magique pour le développement du Botrytis ou de la pourriture noble.

## LA MAIN DE L'HOMME

Ici tout un savoir-faire est mis en œuvre. Nous récoltons par tris en découpant minutieusement dans les raisins en sur maturité, concentrés par la pourriture noble. L'objectif n'est pas la plus grande concentration en sucres mais une intensité de goût, un éclat aromatique et un grand équilibre où l'acidité du Chenin et les amers des schistes tendent la douceur du Botrytis. Pour une expression encore plus aboutie et raffinée, pour ce Saint Lambert, nous avons réalisé uniquement des tris de début de saison (en Septembre) où le botrytis offre une expression pleine d'éclat et de vivacité.

## LE VIN

Il s'agit d'un superbe moelleux de Chenin tout en équilibre et en élégance, reflétant toute la minéralité du terroir. Le nez offre un grand éclat aromatique, beaucoup de finesse et pureté dans l'expression du Botrytis. La bouche est d'un équilibre remarquable offrant des notes de miel et de tarte tatin. L'acidité du Chenin et les grands amers issus de nos terroirs de schistes intègrent parfaitement les sucres résiduels et l'intensité du Chenin en sur maturité. La fin de bouche est parfaitement digeste, sans aucune lourdeur.

