



Ogereau

Saint Lambert 2023

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.

AOP	COTEAUX DU LAYON SAINT LAMBERT
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGE	SAINT LAMBERT DU LATTAY
ROCHE	SCHISTES
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01 ET EN CONVERSION BIODYNAMIQUE BIODYVIN



VITICULTURE

- Taille baguette « Guyot Poussard »
- Travaux d'ébourgeonnage, relevage, effeuillage manuel
- Vendanges manuelles par tris. Raisins botrytisé en sur-maturité en début de concentration

VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières et léger débourbage
- Fermentation et élevage en cuves souterraines carrelées de grès et mise précoce pour minimiser le soufre ajouté
- Date de mise en bouteille : 8 mars 2024
- Nombre de bouteilles : 2 881

ANALYSES

- 12% vol - 66,8g sucre/L - 3,9 g/L acidité totale - 0,55 g/L acidité volatile - 1,9 g/L acide malique - 3,36 pH - 104 mg/L SO2 total

SERVICE & DÉGUSTATION

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



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

Saint Lambert 2023

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^{ème} 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 » pour la production de vins 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 propice au développement de la pourriture noble.

LA MAIN DE L'HOMME

Ici tout un savoir-faire est mis en œuvre. Nous récoltons par tris en ne récoltant minutieusement que les raisins concentrés. 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, nous avons réalisé, pour ce Saint Lambert, uniquement des tris de début de saison (en septembre).

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 beaucoup de 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.



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

