



Ogereau

# En Chenin 2023

*Dans nos paysages du Layon, notre passion du Chenin nous conduit à proposer ce vin blanc sec exprimant nos différents terroirs sur schistes.*

---

AOP	ANJOU
CÉPAGE	CHENIN
VILLAGES	SAINT LAMBERT DU LATTAY, BEAULIEU SUR LAYON et ROCHEFORT SUR LOIRE
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 et effeuillage manuels
- Vendanges manuelles par tries

## VINIFICATION

- Pressurage en grappes entières et léger débouillage
- Sulfitage à la vendange modéré (au max. 2g/hl)
- Fermentation alcoolique par pied de cuve en levures indigènes
- Fermentation malolactique spontanée et totale
- Court élevage sur lies en cuves souterraines carrelées de grès
- Mises en bouteilles : 8 mars 2024
- Nombre de bouteilles : 18 954

## ANALYSES

- 12% vol - 1,6 g sucre/L - 3.2 g/L acidité totale - 0,42 g/L acidité volatile - 3,34 pH - 40 mg/L SO2 total

## SERVICE & DÉGUSTATION

- Arômes de pommes granny, fleurs blanches, tilleuls et agrumes
- Bouche fraîche avec quelques amers équilibrés. Fin de bouche salivante
- Peut se déguster à l'apéritif ou accompagner des poissons et fromages frais



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 2023

*Dans nos paysages du Layon, notre passion du Chenin nous conduit à proposer ce vin blanc sec exprimant nos différents terroirs 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. Par son histoire, le domaine a été spécialisé dans la production de Chenin moelleux et liquoreux. Aujourd'hui, nous voulons explorer toutes les facettes de ce cépage fascinant en proposant une version sec de ces terroirs du Layon, sans sur-maturité ni botrytis.

## TERROIR

Nous assemblons dans ce vin différents terroirs de schistes, sur les villages de Saint Lambert du Lattay (rive gauche du Layon), Beaulieu sur Layon et Rochefort sur Loire (rive droite).

## MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023 fut rude et délicat. Nous avons connu le gel, la pluie au printemps et en début de vendanges. Plus que jamais, il nous a fallu bichonner nos vignes : effeuiller, éclaircir et surtout trier pendant la récolte. Nous pouvons être fiers de tout le travail réalisé par notre équipe et nos vendangeurs pour obtenir des raisins sains, avec une maturité phénolique aboutie, offrant une belle expression de nos terroirs. 2023 est une vraie année de vigneron !

## 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 et vendanges vertes lui est nécessaire. Les vendanges manuelles par tries permettent de récolter des raisins à parfaite maturité.

## LE VIN

L'Anjou En Chenin exprime toute la personnalité de nos terroirs de schistes du Layon en sec dans un style en finesse et tension.



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