Domaine Ogereau - Anjou Sec En Chenin - 2016

Coup de cœur pour ce blanc à la fois généreux et tendu, gorgé d'un fruit frais et croquant, couplé à une irrésistible minéralité crayeuse et épicée.

C'est au cœur du vignoble historique de la famille, sur la commune de Saint-Lambert du Lattay que les Ogereau produisent cet Anjou blanc sec. Le chenin est issu de différentes parcelles de la rive gauche, sur des sols de schistes gris. A la recherche d'une expression pure et naturelle du raisin et de son terroir, les Ogereau pratiquent une « viticulture saine et paysanne ». Ils travaillent régulièrement les sols et veillent à limiter les rendements, qui ne dépassent jamais 30 hectolitres par hectare, en particulier grâce à un ébourgeonnage rigoureux et des vendanges vertes si nécessaire.

Ici, on ne craint pas une haute maturité, convaincu, à juste titre, que le sol apporte la fraîcheur et la minéralité qui contrebalanceront parfaitement dans le vin la chair et la générosité du fruit. La vendange se fait donc par tries successives, même pour cette cuvée vinifiée en sec, afin que chaque raisin présente le meilleur équilibre sucre-acidité.

Tout à leur souhait de conserver une belle fraîcheur et un fruité enjôleur, les Ogereau font ici le choix très judicieux d'une fermentation malo-lactique partielle et, surtout, d'un élevage sans bois neuf privilégiant les grands contenants, demi-muids, foudres et cuves enterrées.

Belle réussite en 2016 avec ce vin au bouquet imbriquant parfaitement le fruit, le végétal et le minéral. Si l'élevage apporte quelques fines notes de noisette grillée et de vanille, c'est bien la fraîcheur du végétal qui domine ici, entre arômes de fleur de tilleul, de pomme Granny, de rhubarbe et de poire, de citron, mâtinés d'une touche minérale évoquant la coquille d'œuf et une nuance de silex.

La bouche est ample, généreuse mais toujours fraîche et surtout très droite. La finale est intense et bien persistante, portée par d'agréables amers évoquant les agrumes : là encore, le fruit bien mûr est parfaitement accompagné d'une touche épicée salivante. Ce beau chenin d'Anjou particulièrement franc, généreux, plein de sol et de fruit, est idéal sur des poissons au beurre blanc, une blanquette de veau ou, tout simplement, une volaille rôtie !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ogereau - Anjou Sec En Chenin - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Noisette grillée, vanille. Fraîcheur du végétal : fleur de tilleul, pomme Granny, poire, citron, mâtinés d'une touche minérale évoquant la coquille d'œuf et une nuance de silex.

Bouche : Ample, nourrissante mais toujours fraîche, très droite, portée par d'agréables amers évoquant les agrumes et une expression saline du sol. Jolie longueur.

Accords mets-vins : Asperges blanches sauce mousseline, sandre au beurre blanc, volaille rôtie, blanquette de veau. Chèvre frais, comté.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion biologique