

Domaine Ogereau - Savennières L'Enthousiasme - 2018



Il est évidemment tentant de vous dire que ce Savennières parcelle nous a particulièrement enthousiasmés : ne nous en privons pas, car c'est la stricte vérité... nous ne sommes d'ailleurs pas les seuls. A commencer par l'académicienne Danièle Sallenave, qui, lors d'une dégustation organisée à l'automne 2015, en marge du festival littéraire de Savennières, décrit ce vin comme « enthousiasmant », précisant à Vincent et Emmanuel, le sens profond de ce mot, évoquant cet « état particulier qui rapproche du divin et inspire la création ».

Il n'en fallait pas plus pour que les Ogereau baptisent ainsi ce petit joyau, créé sur le millésime 2014 ! C'est un peu par hasard, comme auraient pu le faire des moines quelques siècles auparavant, que les Ogereau constatent, en goûtant les raisins juste avant la vendange, que certains rangs de vignes du Clos le Grand Beaupréau, plantés sur une veine de grès très caillouteuse au sommet de la butte d'Epiré, donnent des fruits plus petits, à l'identité gustative différente. Ils décident dès lors de vinifier séparément cette micro-production, espérant ainsi exprimer toute l'intensité et la minéralité du chenin sur ce terroir de grès.

Afin que le raisin révèle au mieux ses origines, les Ogereau pratiquent ici un travail de la vigne extrêmement méticuleux, en suivant aujourd'hui scrupuleusement les règles d'une culture biologique. Soucieux d'obtenir un raisin parfaitement mûr, sans botrytis, ils vendangent manuellement par passage successif. Elevé en demi-muids avec très peu de bois neuf (15% à peine), ce Savennières Enthousiasme est peut-être le plus profondément minéral des vins du Domaine : il nous impressionne aujourd'hui tant on ressent l'énergie tellurique du sol.

Dès le premier nez, on perçoit une superbe complexité. Le bouquet, à la fois intense et raffiné, séduit par la sensation de fraîcheur qu'il dégage : citron, bergamote, kiwi, fruits blancs, ciboulette, cerfeuil, gingembre, nous baignons dans un océan de fraîcheur, avec ce vin à la pureté cristalline, juste parcouru de délicats accents fumés. La minéralité se fait plus présente encore en bouche : le sol a donné au vin un grain fin et crayeux, qui accroche et stimule les papilles. A la fois pleine de fruit et très énergique, portée par des saveurs d'écorce d'orange, de gingembre et de bâton de réglisse, la bouche n'en finit pas de se relancer, d'aller de l'avant, avec une précision admirable.

Ici le chenin est totalement au service du sol qui le porte, et le sol triomphe. Un grand vin de terroir, à la persistance impressionnante, apte à une longue garde, pour lequel les Ogereau ont fait le choix (encore original en France) d'un bouchon en verre, afin d'éviter tout risque de déviance liégeoise ou d'oxydation prématurée.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un pur régal aujourd'hui avec un sandre poché accompagné de légumes nouveaux, et demain, avec un ris de veau braisé, asperges vertes et morilles !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ogereau - Savennières L'Enthousiasme - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Intense et raffiné : citron, bergamote, kiwi, fruits blancs (poire, pêche), ciboulette, cerfeuil, gingembre, une touche fumée.

Bouche : A la fois pleine de fruits, énergique et cristalline. Le sol donne au vin ce grain fin et crayeux, qui accroche et stimule les papilles. Portée par des saveurs d'écorce d'orange, de gingembre et de bâton de réglisse.

Accords mets-vins : Sandre poché aux légumes nouveaux, ris de veau braisés, pointes d'asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération (1 heure au moins) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : En cours de conversion
biologique