Domaine Ogereau - Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière (50 cl) - 2017

Seule appellation ligérienne à bénéficier de la mention Grand Cru (reconnue en 2013), le terroir exceptionnel du Quarts-de-Chaume se hisse à bien des égards au niveau de l'autre « grand cru » des liquoreux, Sauternes. Amoureux de ces fantastiques expressions du chenin botrytisé, les Ogereau père et fils ne pouvaient évidemment pas laisser passer cette occasion de faire découvrir cet exceptionnel terroir de La Martinière.

Situé tout près du Layon, le lieu-dit occupe une forte pente orientée au Sud-Ouest, bien ensoleillée, sur les sols bruns de schistes et de poudingues typiques de la prestigieuse appellation. Toutes les conditions sont réunies pour que le roi chenin atteigne ici la sur-maturité recherchée et puisse être colonisé par le botrytis qui va donner au raisin cette texture, cette aromatique et cette concentration uniques.

Ici, les rendements sont infimes (moins de 10 hectolitres par hectare) : les raisins sont vendangés grain par grain, par tries successives, pour ne retenir que les plus belles baies. Sur ce splendide 2017, 100% des raisins étaient botrytisés mais les Ogereau ont choisi de les cueillir en début de surmaturation, gage d'une certaine fraîcheur en bouche. Ici, point de chaptalisation bien sûr, ni dosage artificiel, mais un respect absolu du fruit et de la nature. On laisse se faire lentement la fermentation, pendant plus d'un an, en fûts anciens. Après quelques mois supplémentaires d'élevage, ce beau bébé a été mis en bouteille fin 2018.

Soyons clair, vous avez avec ce vin au moins 50 ans devant vous pour l'apprécier dans les infinies facettes qu'il saura montrer avec le temps. Bien que « dans ses langes », il se révèle déjà admirable d'éclat, de complexité aromatique et d'équilibre entre richesse et énergie. Résolument épicé, avec ses arômes irrésistibles de mangue, d'abricot rôti et de zeste d'orange confit, ses notes élégantes évoquant les fleurs séchées et la rose ancienne, ce Quarts-de-Chaume se montre déjà d'un naturel confondant.

Avec ses 145 grammes de sucre résiduel, il laisse pourtant en bouche une sensation de fraîcheur et, surtout, de légèreté qui en surprendra plus d'un. La finale, pleine et énergique, s'annonce terriblement gourmande, avec ses saveurs de fruit de la passion, et d'une longueur superlative. Le mot qui nous vient : naturel. Tout ici coule de source et c'est heureux. Il ne reste plus qu'au temps de faire son œuvre pour libérer une complexité que l'on devine énorme, contenue aujourd'hui dans un écrin aussi luxueux que lumineux. Un grand liquoreux !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ogereau - Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière (50 cl) - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets légèrement ambrés

Nez : Rose séchée, infusions, mangue, abricot rôti au miel, zestes d'orange confits, notes fumées, carvi, curry...

Bouche : Belle sensation d'équilibre entre sucrosité et fraîcheur, le fruit se montre terriblement gourmand (fruit de la passion), la finale d'une persistance superlative laisse une étonnante impression de légèreté.

Accords mets-vins : Idéalement à déguster seul, en apéritif ou en digestif. Avec un dessert aux fruits cuits, comme une mangue ou une pêche rôtie au miel. Eventuellement avec un foie gras poêlé accompagné de fruits rôtis (figue, raisin).

Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'à 2050 voire plus...

Température de service : 10°

Ouverture : Aération de quelques heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Quarts de Chaume

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 145 gr/l)

Cépage : Chenin (botrytisé à 100%)

Culture : En cours de conversion biologique