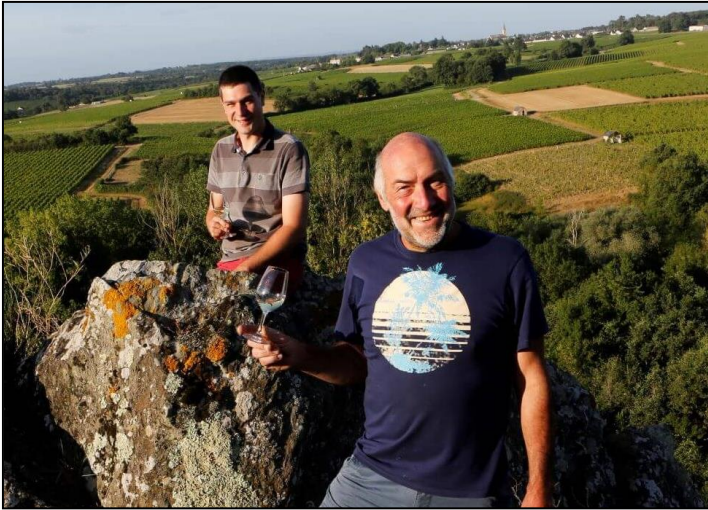


ANJOU 2022

« VENT DE SPILITE »

DOMAINE OGEREAU



Situation : Ce domaine familial de se situe au cœur des Coteaux du Layon et à Savennières dirigé par Vincent Ogereau à l'œuvre en binôme avec son fils Emmanuel. Sur 23 hectares de vignes, le Chenin cépage phare de cette région a le champ libre pour exprimer toutes ses facettes, en sec ou liquoreux, sur une mosaïque de terroirs : schistes, grès, spilite, sables éoliens, altération de schistes...

Depuis 2019 le vignoble Ogereau est certifié en viticulture biologique. L'approche en biodynamie est en cours depuis peu (2020) sous les conseils avisés de Michel Chevré. Le domaine Ogereau a été élu « Producteur de l'année » par Bettane & Desseauve en 2020 et laisse présager de très belles années à venir.

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : Spilite (Roche Volcanique)

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Commentaire de dégustation de Manuel Peyronnet, Meilleur Sommelier de France : « C'est un MONUMENT ! Quand je dis terroir de dingue, je fais allusion au sous-sol bien sûr, une roche volcanique posée là et nulle part ailleurs, qui dynamite complètement la texture un peu charnue et rebondit des Chenins secs qui naissent dans ce secteur. Derrière le coing et la poire, viennent les touches volcaniques, cette pointe minérale un peu fumée de toute beauté qui profite du souffle du terroir, pour s'exprimer. »

Accords gourmands : Un risotto aux Saint-Jacques et safran, un turbot rôti aux trompettes-de-la-mort, un homard en sauce ou un saumon à l'oseille.

