

VIN DE FRANCE 2022

« L'ENJOUÉE »

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 : Grolleau 30%, Cabernet-Franc 35%, Cabernet-Sauvignon 15%, Gamay 10% et Pineau d'Aunis 10%

Terroir : Schistes

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Cette cuvée « L'Enjouée » est une véritable farandole de cépages : Le Grolleau s'exprime sur un nez fleuri et épicé. Le Pineau d'Aunis allonge la finale de bouche par son poivre. Le Gamay soutient les épices et les fleurs du Grolleau. Enfin, le Cabernet apporte à l'ensemble une fine texture infusée et des fruits rouges croquants. L'Enjouée rouge est plein de plaisir, de fraîcheur et de gourmandise.



Accords gourmands : Travers de porc grillé, un taboulé maison, Rôtie de veau Orloff...