

Domaine Ogereau, Vincent et Emmanuel Ogereau Anjou - Savennières - Coteaux du Layon

« *Domaine familial depuis cinq générations, nous sommes des vigneron artisans. Notre philosophie est de produire des vins de grande expression terroir.* » Vincent, Catherine et Emmanuel Ogereau

Portrait du vigneron



Le Domaine Ogereau se situe au cœur des coteaux du Layon sur les plus beaux terroirs de l'Anjou. L'histoire de ce domaine est bien sûr celle des grands vins blancs moelleux et liquoreux issus de tris de raisins botrytisés en surmaturité, mais le Chenin permet aussi de produire des vins blancs secs de grande minéralité en appellation Anjou et Savennières. Emmanuel, appartenant à la cinquième génération, a rejoint ses parents Vincent et Catherine sur le domaine à partir des vendanges 2014. Ensemble ils partagent la passion de la vigne et des beaux vins : un travail en famille pour la transmission du savoir-faire d'une viticulture à l'écoute de la nature et des terroirs.

Dans la vigne...

- Les Blancs : **100 % Chenin**
- Les Rouges : **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Grolleau**
- Viticulture paysanne et saine, à **l'écoute du terroir**
- Recherche du meilleur fonctionnement de l'écosystème viticole
- En cours de conversion en agriculture biologique
- **Travail du sol et enherbement** (semis de couverts végétaux pour cultiver la biodiversité des terroirs)
- Ebourgeonnage et effeuillage
- **Vendanges manuelles avec tris**
- Faibles rendements adaptés à nos terroirs de coteaux

Dans la cave...

- Vinification la plus artisanale possible pour rester le plus proche du terroir, à **l'écoute du vin**
- **Soin et rigueur** dans les détails sont les maîtres mots pour exprimer le terroir par la précision de l'expression des vins.
- Fermentations par les **levures du terroir**

A découvrir également

Anjou rouge, Anjou Villages Les Tailles, Anjou Villages Côte de la Houssaye

Coteaux du Layon Saint Lambert, Coteaux du Layon Saint Lambert Harmonie des Bonnes Blanches, Coteaux du Layon Saint Lambert Clos des

Bonnes Blanches

.../...

Les cuvées du domaine...

Les Blancs :

Anjou blanc En Chenin - *Intensité et Fraîcheur*

Terroir : Sur des terroirs de schistes des coteaux du Layon.

Vinification : Pressurage délicat en grappes entières.

Fermentation alcoolique en fûts de 400 et 500 litres.

Elevage sur lie en fûts de 400 et 500 litres

Dégustation :

Nez de fruits blancs, de tilleul et d'épices. Bouche ample et généreuse. Grande tension minérale en fin de bouche apportant de l'énergie et de la fraîcheur. Un très beau Chenin sur terroir de schistes. Le parfait compagnon des apéritifs dinatoires, poissons, viandes blanches, fromages.



Savennières Clos le Grand Beaupréau

Intensité et Finesse

Terroir : Au sommet de la butte d'Epiré. Schistes gréseux et sables éoliens.

Vinification : Pressurage délicat en grappes entières.

Fermentation alcoolique en fûts de 400 et 500 litres.

Elevage 18 mois sur lie en fûts de 400 et 500 litres

Dégustation :

Nez de fruits blancs frais, de pomme, de verveine et de tilleul. En bouche, une belle tension avec beaucoup de race et de minéralité terminant sur une finale salivante. Vin de gastronomie accompagnant les poissons, viandes blanches et fromages.



Anjou blanc Vent de Spilite - *Energie et Minéralité*

Terroir : Spilite (roche volcanique). Sur les coteaux de Pierre Bise, rive droite du Layon.

Vinification : Pressurage délicat en grappes entières.

Fermentation alcoolique en fûts de 400 et 500 litres.

Elevage sur lie en fûts de 400 et 500 litres

Dégustation :

Au nez, beaucoup de finesse sur la pêche blanche, la verveine et des notes minérales brillantes. Une bouche de grand caractère à la fraîcheur intense et revigorante. Une finale très longue portée par un développement minéral et une grande énergie. Un terroir d'exception rive droite du Layon.



Savennières L'Enthousiasme - *Race et Minéralité*

Terroir : Veine de grès dans le secteur de Beaupréau.

Vinification : Pressurage délicat en grappes entières.

Fermentation alcoolique en fûts de 400 et 500 litres.

Elevage sur lie en fûts de 400 et 500 litres.

Dégustation :

Nez très minéral d'une grande fraîcheur sur des notes de fruits blancs juteux. En bouche, une très grande intensité saline, une texture d'une grande finesse marquée par la minéralité. Une finale longue, fraîche et salivante portée par de grands amers. « Un grand blanc, tendu, harmonieux, traversé d'un jus lumineux. »

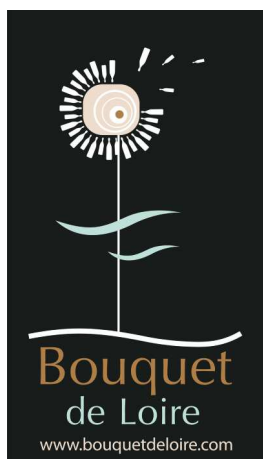


BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com



« L'Anjou est une mosaïque de paysages et de terroirs : schistes, grès, roches volcaniques. Outre le Chenin, cépage autochtone « grand interprète » de cette diversité, le Cabernet sur schistes permet de produire des vins rouges de grande expression. » Famille Ogereau

Les autres cuvées du domaine...

Les Rouges :



Anjou rouge - L'Anjouée

Gourmandise et Convivialité

Cépages : Cabernet franc et Grolleau noir

Terroir : Schistes altérés

Vinification : Macération courte en infusion à faible température 100% jus de goutte (séparation des jus de presse). Élevage en cuve souterraine

Dégustation :

Nez très expressif sur les fruits rouges et les épices. Bouche croquante sur le fruit avec une structure tannique fine. Un vin gourmand plein de joie et de plaisir. « Vin de copains » idéal en apéritif dînatoire, fait pour les cochonnailles, les volailles, le Saint-nectaire.



Anjou Villages - Les Tailles

Amplitude et Fraîcheur

Cépage : Cabernet franc

Terroir : Schistes très caillouteux

Vinification : Macération longue en infusion (environ 24 jours) 100% jus de goutte (séparation des jus de presse). Fermentation malolactique et élevage de 18 mois en fûts de 500 litres.

Dégustation :

Au nez les fruits rouges tout en précision se mêlent et à de fines notes florales de jasmin et rose pivoine nuancées d'épices et de graphite typique du Cabernet sur schistes. En bouche, une grande pureté de fruits, une belle matière structurée de tanins soyeux et fins avec une fraîcheur salivante. À apprécier sur les viandes rouges et les gibiers.



Anjou Villages - Côte de la Houssaye

Noblesse et Persistance

Cépage : Cabernet sauvignon

Terroir : Schistes très caillouteux sur les coteaux de l'Hyrôme

Vinification : Macération longue en infusion (environ 23 jours)

100% jus de goutte (séparation des jus de presse).

Fermentation malolactique et élevage de 18 mois en fûts de 500 litres.

Dégustation :

Un nez complexe de grande finesse sur des notes de cassis, fruits noirs, réglisse, moka et épices. En bouche, le jus d'un pur Cabernet Sauvignon s'exprime sur une structure riche, charnue d'une très grande densité. Les tanins soyeux sont bien présents. La fin de bouche très ligérienne est marquée par une grande fraîcheur et la minéralité de ce grand terroir de schistes. Vin de gastronomie parfait sur une belle pièce de bœuf, des petits gibiers ou des terrines.

Le Rosé :



Cabernet d'Anjou - L'Anjouée en Rosé

Fruit et Gourmandise

Cépage : Cabernet sauvignon

Terroir : Limons sur schistes

Vinification : Macération courte de 4h en vendanges égrappées.

Fermentation alcoolique à froid pour favoriser l'expression du fruit.

Dégustation : Nez très élégant mêlant fruits rouges (framboise, fraise, groseille) et fraîcheur végétale (menthe, aneth). En bouche, une douceur gourmande équilibrée par une finale fraîche et acidulée : une vraie gourmandise.

Les Moelleux et Liqueux :



Coteaux du Layon Saint Lambert

Précision et Équilibre

Terroir : Schistes du Briovérien, rive gauche du Layon

Vinification : Assemblage de tries surmaturité

Dégustation : Nez précis sur des notes de fruits tropicaux, d'agrumes et de pêches légèrement miellées. En bouche, un équilibre moelleux avec une belle fraîcheur. Un Coteaux du Layon très digeste. À apprécier sur des plats épicés, le foie gras, une volaille rôtie, des fromages à pâte persillée.



Coteaux du Layon Saint Lambert Bonnes Blanches

Richesse et Harmonie

Terroir : Grand terroir d'altérite de schistes « les Bonnes Blanches », rive gauche du Layon. Orientation Nord-Est.

Vinification : Tries de grains nobles en grande surmaturité

Dégustation : Nez intense d'agrumes confits, de coing, de miel. En bouche, une matière très riche et profonde. En fin de bouche, une grande fraîcheur exprimant toute la minéralité du terroir des Bonnes Blanches : un grand vin liqueux.



Quarts de Chaume Grand Cru La Martinière

Richesse et Intensité

Terroir : La Martinière, forte pente de schistes très caillouteuse. Un coteau magique de l'appellation Quarts de Chaume.

Vinification et élevage : Tries de grains nobles en grande surmaturité

Dégustation : Nez intense d'agrumes confits, de pêches, de fleurs sauvages soutenu par une grande fraîcheur. La bouche d'une remarquable intensité et d'une très grande pureté équilibre merveilleusement la concentration du botrytis par une acidité titillante. La fin de bouche est incroyablement longue portée par les grands amers et les empreintes minérales de ce terroir d'exception.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com