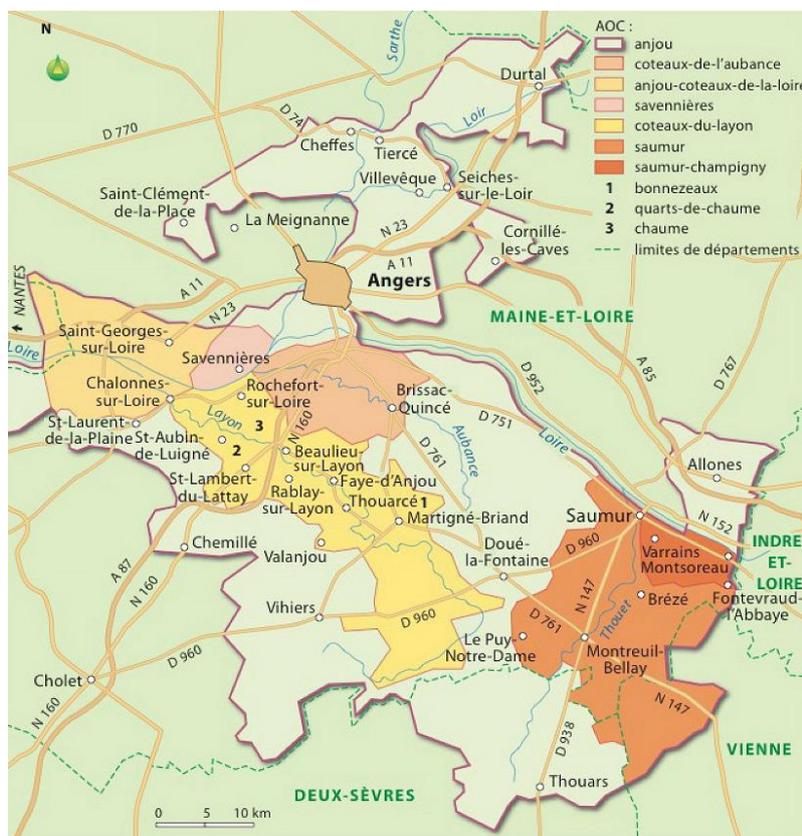


Soirée du 18 décembre 2015

Vins d'Anjou du domaine Ogereau

Anjou ! feu ! : en plein dans le mille...



Près de 50 personnes présentes à ce dîner ! Un succès bien mérité pour M. Vincent Ogereau qui a bien voulu se déplacer pour nous présenter sa très belle palette de vins d'Anjou rosés, rouges et blancs.

On connaît déjà bien ce vignoble et les anciens du Club se souviennent certainement du voyage de 1998 où nous lui avons rendu visite. Il est devenu un incontournable de l'appellation pour ceux qui cherchent des vins authentiques et non médiatiques.

Il s'agit d'une propriété familiale et la 5^{ème} génération entre actuellement en lice. Le terroir est essentiellement schisteux, ce qui confère aux vins de la structure et de la minéralité.

La vendange est bien entendue manuelle puisqu'elle s'effectue par tris, même pour les secs. La vitesse de maturité des grappes est différente et il y a lieu de ne récolter que les raisins mûrs. La

réfractométrie n'est pas aussi fiable que l'on dit et rien n'égale la dégustation des pépins qui doivent se révéler bruns et croquants. Ainsi en 2015, les vendanges ont débuté à la mi-septembre pour se terminer le 13 novembre. La présence de pas moins de 15 vendangeurs pendant cette période est nécessaire pour assurer un tri rigoureux.

Les vins blancs sont tous issus de chenin chez ce vigneron. Ce qui n'est pas le cas pour d'autres puisque l'AOC accepte des assemblages avec du sauvignon ou du chardonnay. Dommage ! Parce que l'alliance du chenin et du terroir d'Anjou est idéale. Le rendement moyen est de l'ordre de 30 hecto/hectare. Une concentration supérieure ne donne pas forcément un meilleur résultat. L'AOC limite les rendements vers 50 hecto/hectare, nous sommes donc bien en deçà de ces normes : moins de volume et gain en qualité.

L'AOC en Anjou rouge contient deux appellations : l'Anjou rouge et l'Anjou Village. La deuxième appellation a été créée du fait de l'hétérogénéité de la 1^{ère}. Typiquement, l'Anjou rouge est plus léger et la production plus abondante (60 hecto/hectare). Les Anjou Village ont un rendement < 50 hecto/hectare et requièrent un élevage d'un an minimum. Ces vins sont donc plus structurés et expriment encore mieux la qualité de leur terroir.

Les vins moelleux ont eu leurs heures de gloire il y a plusieurs décennies. Leur popularité a fortement décliné et il est temps de retrouver cette tradition qui offre des moments de plaisir très originaux. Le principe général est de reculer la date de la vendange pour permettre au taux de sucre d'augmenter. Schématiquement, c'est la déshydratation de la grappe qui permet l'accroissement de la concentration de sucre ; elle s'obtient par simple évaporation naturelle (passerillage) ou par le développement de botrytis, un champignon qui va pomper l'eau du grain de raisin. Dans les deux cas, il faut passer plusieurs fois dans les rangs de vigne pour récolter les raisins à leur bonne maturité. Plus la vendange est tardive, plus la concentration de sucre est élevée. Après vinification, tous ces sucres ne pourront se transformer en alcool et il restera du sucre résiduel. Ces deux procédés donnent deux types de vins : les vins passerillés sont plutôt acides voire minéraux, les vins botrytisés sont plutôt sur le gras. Dans les deux cas, ils sont sucrés et très aromatiques. Contrairement aux idées reçues, ces vins gagnent à être conservés longtemps (> 10 ans). L'acidité des vins passerillés va disparaître au profit de la richesse des arômes et surtout de la longueur du vin. Idem pour les vins botrytisés qui vont perdre leur gras et qui vont gagner en élégance.

Trois sujets restent à aborder

1. L'influence du réchauffement climatique sur le vin. Les vendanges sont de plus en plus précoces et les sucres de plus en plus élevés. Ce dernier point est problématique pour les vins secs. Voyons néanmoins le bon côté des choses et disons que tous les millésimes de la dernière décennie ont été excellents.
2. Comment élever les vins en cave ? La cuve reste la méthode la plus fiable pour les vins AOC mais ne convient pas pour les cuvées d'excellence qui gagnent à séjourner quelques mois dans le bois. On ne parle pas de barriques de chêne neuf comme en bordelais mais de double barriques. La tendance est même de se diriger vers les foudres de 15 à 20 hectolitres. La contenance doit être néanmoins limitée pour pouvoir continuer à vinifier par parcelle.
3. Le contrôle de la fermentation malo-lactique est essentiel. Trop de malo donne des vins très aromatiques mais très beurrés avec un manque de fraîcheur, pas assez de malo donne des vins acides, peu aromatiques avec une forte expression du terroir et de l'amertume. Le

contrôle de cette fermentation se fait par celui de la température et par son arrêt par centrifugation ou baisse de température.

Cabernet d'Anjou rosé 2014

L'Anjou est la seule région en France à faire des rosés demi-secs. Il possède en effet du sucre résiduel qui lui confère une réelle personnalité. Le cépage est du cabernet sauvignon. Après égrappage, la macération est courte (6 heures en moyenne) pour lui donner la bonne robe. Dès lors, le vin est pressé une fois. La fermentation alcoolique a lieu en cuve avec contrôle des températures. Elle est stoppée par centrifugation ce qui permet de limiter la concentration de sulfite au strict minimum.

Le talent du vigneron est de réaliser un produit équilibré entre le sucre, l'alcool et l'acidité. Ce point d'équilibre dépend du millésime.

Dégustation : Nez expressif sur le fruit rouge (framboise). Ce fruit est présent jusqu'au final avec une réelle fraîcheur qui passe bien à l'apéritif (gougère en accompagnement). Le taux de sucre résiduel est de l'ordre de 5 à 6 grammes de sucre. Ce vin étonnera vos amis par son originalité (le seul rosé avec sucre résiduel).

Anjou blanc En Chenin 2014

100% chenin. Vendanges en plusieurs tries et élevage sur lies pendant 15 mois.

Dégustation : Nez effacé mais très belle structure en bouche et de la rondeur sans perception de gras. Les arômes sont déjà complexes, promettant un superbe résultat dans quelques années (3 à 5 ans environ avec un potentiel de 8 ans).

L'alliance avec les coquilles St Jacques en salade de pommes crues était idéale.

Anjou Villages 2008

Cabernet franc 100%. Très beau millésime plein d'équilibre. Rendement de 30 à 35 hecto/hectare. Elevage en maxi-futs pendant 18 mois.

Dégustation : Nez très expressif sur le fruit mur. La bouche est ample avec une belle structure et des tanins déjà fondus. Un beau résultat et une belle alliance sur un excellent paleron en sauce à la moelle et au vin.

Anjou Village Côte de la Houssaye 2013

Servi en même temps que le vin précédent, permettant ainsi de les comparer.

Il s'agit d'un cabernet sauvignon 100% situé sur un terroir (schiste gréseux) très caillouteux qui renvoie la chaleur. Les rendements sont faibles, de l'ordre de 20 à 25 hecto/hectare. Ce vin n'est pas produit tous les ans. La vendange est plutôt tardive du fait du cépage. Ce vin est élevé en barriques de 400 à 500 litres jusqu'à complétude de la fermentation malo-lactique.

Dégustation : Ce vin est très ample, élégant et très bien équilibré car les tannins sont déjà fondus. Très long en bouche, il pourra vieillir au moins 15 ans.

Savennières Clos le Grand Beaupréau 2013

La famille Ogereau a fait l'acquisition de ce vignoble assez récemment. Il s'agit du clos du grand Beaupréau qui est proche de la fameuse roche aux moines. Seuls les vins secs sont admis dans cette

AOC à l'exception de quelques très rares exploitations. M. Ogereau travaille avec Claude Papin à qui nous avons rendu visite en 2010. Les deux vignerons ont la même éthique et produisent l'un et l'autre des vins excellents sur des terroirs bien différents.

Le vin est dégusté sur un assortiment de fromages de chèvre. L'alliance est excellente.

Dégustation : Ce vin a un nez splendide et il s'ouvre rapidement en bouche sur des arômes de fruits blancs avec de l'acidité et une note saline. Il est très long en bouche et présente de toute évidence des aptitudes au vieillissement.

Coteau du Layon St Lambert 2014

Vin produit majoritairement avec des raisins passerillés et un peu de raisins botrytisés. Il présente 80 à 90 grammes de sucre résiduel.

Dégustation : Vin superbe d'équilibre avec des arômes sur le coing qui font une belle alliance avec la tarte fine aux pommes. L'acidité de fin de bouche rend ce vin élégant avec même une réelle fraîcheur.

Coteaux du Layon St Lambert Clos des Bonnes Blanches 2010

Il s'agit d'une sélection de grains nobles. Chaque grain est trié et le reste est jeté ; ils ont un aspect de raisins de Corinthe. La fermentation est très longue (> 1 an) et délicate. On conçoit l'importance du travail et la motivation des vignerons qui font de tels vins. On comprend également pourquoi ils sont exceptionnels avec forcément un prix en rapport avec ce très faible rendement et ce travail de dentellière. 200 grammes de sucre résiduel.

Dégustation : Expression somptueuse de ce que l'on peut faire de mieux en la matière. Vin très intense et moelleux. Le gras est peu perceptible ; en revanche, l'acidité est présente et concourt à en faire un vin très équilibré. Les arômes riches et complexes sont déjà sur les fruits confits. Ne pas hésiter ! Pensez à vos enfants (voir petits enfants !). Ce vin superbe se garde des décennies !

Ce dîner fut un magnifique panorama de ce que le cépage chenin peut nous offrir quand il est couvé et chouchouté par un vigneron de grand talent.