



2021

Année héroïque

Instagram : @domainebelargus



Saint-Lambert du Lattay, janvier 2022

Cher(e)s ami(e)s,

Nous sommes à quelques encablures de l'hiver et la cave résonne encore des bouillonnements de la fermentation : nos Quarts-de-Chaume de l'année sont en pleine ébullition, véritable ode à la vie.

2021, en plus d'être un millésime tardif, a mis l'équipe à rude épreuve. Si chaque année marque une nouvelle histoire, de nouveaux défis, de nouveaux combats, ce cru 2021 aura été **de loin le plus éprouvant** pour la Team Belargus (comme pour l'ensemble du vignoble français, d'ailleurs...).

Au final, nous avons perdu 70% de la récolte (comme en 2019 – youpiiiii ;-), mais nous sommes fiers et heureux d'avoir pu vinifier séparément chacun de nos parcellaires, même si certains ne représenteront que deux ou trois barriques.

Laissez-nous vous compter les sursauts de ce **millésime hors-normes** !

o o o

Entrons dans la première saison, celle qui bat les cartes, qui donne le « La » du millésime : l'hiver 2021.

Un demi-hiver... ce n'est pas assez !

Il avait pourtant bien commencé : nous avons eu de beaux épisodes de froids jusqu'en février, nous laissant de beaux moments de travail des sols. Nous en avons profité par exemple pour faire pas mal d'entreplantation.

Cette vague froide et humide a également facilité les travaux de pâturage sur les vignes du Layon. Comme chaque année maintenant, nous travaillons avec **Béranger, le berger itinérant**, qui fait paître ses brebis dans nos vignes. En commençant dès la chute des feuilles et en poussant jusqu'à la veille du débourrement, Béranger a pu faire paître ses bêtes au moins deux fois dans chaque parcelle, offrant ainsi à la terre un bénéfice agronomique maximum.



Les brebis de Béranger en plein travail sur le Coteau des Treilles. Ces races anciennes (Roux ardennais et Roussin de la Hague) vivent en extérieur « à l'année », sans bergerie fixe.



Parmi les (nombreux) bénéfices de la période hivernale : la constitution de réserves hydriques dans les sols. Parfois, ça déborde même...

Mais hélas, **l'hiver s'est dérobé rapidement**, avec des températures qui ont commencé à monter dès la mi-février. Alors oui, nous avons pris quelques couleurs, mais quand nous sortons les T-shirts, la vigne commence elle à débourrer, très/trop précocement.

Scénario identique à 2019, et la suite de l'histoire va se répéter...



Tailler en T-shirt au mois de février, il y a de quoi être inquiet...



Printemps *meurtrier*

Après l'hiver vient le printemps... Depuis les temps immémoriaux, les vignerons attendent cette belle saison, mais depuis que le réchauffement climatique est devenu une réalité, **ils la redoutent !**

À ce stade, nos vignes sont animées de la sève vitale et ont sorti les premiers bourgeons, un peu trop tôt malheureusement. Les gelées de printemps furent meurtrières, une fois de plus. De fin mars à début avril, **l'équipe a passé précisément 15 nuits debout**, à lutter aux côtés de nos vignes. Dame Nature n'a pas d'horaires : elle nous a fatigués, éprouvés, encore plus que les années précédentes...



La beauté du mal, sur Instagram...

Les nuits glaciales et répétées ont été trop nombreuses pour que nous puissions protéger l'ensemble des vignes. Jour après jour, les surfaces indemnes se firent de plus en plus rares, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que **les 3 hectares de Quarts-de-Chaume** que nous protégeons aux bougies (Le Veau, Les Quarts et Le Douet), autour de L'Echarderie.

2021 : digne successeur de 1991

Cette vague de gel rappelle celle qui ravagea le vignoble français **exactement 30 ans plus tôt**, le tristement célèbre 1991. Parole de Jo, c'était le seul « vrai » millésime de gel qu'il ait connu de toute sa carrière... Que dire, que penser quand on voit que l'Anjou a subi 4 forts épisodes de gels sur les 6 dernières années : 2016, 2017, 2019 et 2021. La liste commence à être longue !



Scène de guerre dans « Le Veau », au petit matin.



Drôle de printemps

Et comme si ce démarrage printanier n'avait pas été assez rude, les journées fraîches se succèdent les unes après les autres, empêchant la vigne de pousser avec aisance...

La pluie, elle aussi très présente, nous pousse à traiter souvent, plus que nous aurions aimé. Les maladies nous regardent du coin de l'œil et s'appêtent à attaquer la vigne au moindre relâchement. Alors **nous n'avons rien lâché** : le rythme fut intense, mais nous avons tenu bon !



Malgré l'hyper-activité du printemps, on a trouvé le temps de passer quelques préparations en biodynamie.



Le bétisier de 2021 (extraits).



L'été, on bosse !

Enfin l'été arrive. C'est la saison idéale pour **bichonner nos vignes** : soin des jeunes plantations, gestion de l'enherbement (très abondant cette année !), etc. De quoi bien occuper notre équipe...



La débroussailluse pour Manon, le masse pour Clément. Il y en a pour tous les goûts...



Le treuil : notre nouveau jouet, idéal pour notre parcelle du « Belvédère des Treilles ». Même Jo a voulu jouer !

À la mi-août, **le soleil s'installe enfin** ! Il se maintiendra jusqu'à la fin des vendanges, ce qui redonne le sourire et l'espoir à toute la Team Belargus. La maturité des baies évolue bien, et nous accompagnons nos vignes qui retrouvent elles aussi un peu de sérénité.



2021 : millésime de tries *par excellence*

Place aux vendanges. Attaquées mi-septembre, elles se sont déroulées sur le rythme saccadé d'une impro de jazz. Pourquoi ? Parce que beaucoup de grappes étaient issues d'une deuxième génération de bourgeons, ressortis après le gel. En plus de **l'hétérogénéité naturelle du Chenin**, les caprices climatiques de 2021 ont renforcé les pousses hétérogènes. Sur chaque pied de vigne, presque autant de niveaux de maturité que de grappes !



Adrien, Ô Adrien, vois-tu la maturité venir ? Victoire, je crois qu'elle arrive...

Glissez-vous dans les gants de nos équipes, qui ont dû faire jusqu'à 3 passages (uniquement pour les secs) dans certaines parcelles afin de ne vendanger, à chaque fois, que les raisins mûrs. **Un travail de fou..** et de fourmi ! Mais c'était le prix à payer pour **espérer « faire grand »** cette année.

Heureusement, notre équipe de vendangeur(-euse)s s'est montrée excellentissime : attention au détail, engagement et bonne humeur... tous les ingrédients étaient réunis pour vivre ensemble un moment fort !



Nos vignes de Quarts-de-Chaume prêtes à se faire cueillir, mais grappe par grappe.



Question trier, nous sommes allés loin cette année : jusqu'à 3 tries pour faire nos secs sur Quarts-de-Chaume... sans compter les 2 autres tries pour les liquoreux. Cela fait 5 tries au total. **Record battu !**



Hors de question d'en perdre un seul raisin cette année, l'équipe veille au grain !

Déjà temps de préparer le *millésime* 2022

Une fois les vendanges de secs terminées, nous pouvons planifier quelques **opérations d'automne**, telles que les plantations (cette année, un nouveau carré à « La Fresnaye ») ou les travaux du sol pour préparer le repos de la vigne.



On ne s'ennuie jamais dans les vignes !

Cette année, nous avons également lancé un projet original sur notre vigne des « Zerzilles ». En partenariat avec la Chambre d'Agriculture, nous avons décidé de planter une **vigne expérimentale** pour travailler sur le changement climatique. Un tas de sujets nous taraudent : les porte-greffes, les hauteurs de cep et de feuillage, la taille.... Autant de paramètres que nous allons étudier de près et qui pourraient nous permettre de lutter contre les bouleversements climatiques auxquels nous devons faire face. Mais on vous en reparlera...



Quelques jours après le repas de fin de vendanges, de fortes pluies marquèrent **l'arrivée de l'automne**, une période que l'on apprécie particulièrement en Anjou Noir... Alors, malgré la perte de 70% de la récolte, nous avons voulu prendre le risque de produire des liqueux. Ces vins nous fascinent !

L'alternance des pluies, suivies de trois semaines de beau temps, avec ce qu'il faut de vent pour « concentrer », nous a mis du baume au cœur avec la perspective de pouvoir récolter quelques grains de raisins botrytisés.



Botrytis parfait : 23 degrés potentiels...



Regard en chien de faïence dans « Les Rouères ».

Nous finissons les vendanges **grain par grain** (un sceau pour les grains jaunes, un sceau pour les grains marrons). Les rendements sont minuscules... mais l'excellence des grains de Chenin recouverts de cette délicieuse pourriture noble est au rendez-vous. Certes, nous avons dû partager avec quelques sangliers gourmands venus festoyer juste avant les vendanges...

Mais la qualité est immense, alors nous finissons heureux et rassurés.

° ° °

Jeu, set et match ! Quelle bataille, mais **nous avons gagné le pari** en 2021 : non sans sueur, mais avec l'espoir d'un très grand millésime. Celui d'une vigne qui a lutté et d'une équipe qui a tenu bon. Après de bons départs fermentaires, les vinifications sont prometteuses. Il est encore trop tôt pour déguster pleinement le potentiel de ces nouveaux vins, mais une fois de plus, nous avons confiance.

En espérant que tout va bien pour vous et vos proches, nous vous invitons à venir nous rendre visite au Domaine. Nous pourrions déguster sur fûts ce fameux millésime 2021 en devenir...

Et maintenant, au plaisir d'avoir de ***vos*** nouvelles !

La « Team Belargus »



PS : Et si vous vous demandez à quoi s'occupe Franck, notre Directeur Commercial... la réponse en images !



Crédits photos : Jean-Yves Bardin, Martin Bruno, Estelle Offroy.