

A photograph of a vineyard on a hillside. In the foreground, two people are standing on a dirt path, looking towards the vineyard. The person on the left is wearing a blue and white striped shirt and dark pants. The person on the right is wearing a dark vest over a light shirt and shorts. The vineyard is filled with green grapevines, and several red plastic crates are visible on the left side. In the background, there is a steep, rocky hillside with some trees and a clear sky.

2019

Force de la nature



@domainebelargus



Saint-Lambert du Lattay, Octobre 2019

Cher(e)s ami(e)s,

Maintenant que la récolte 2019 est entonnée et que ça “glougloute” gentiment dans la cave, nous prenons le temps de partager avec vous quelques lignes sur ce nouveau millésime, le deuxième depuis la reprise du Domaine.

* *
*

Autant le dire tout de suite : **Dame Nature nous a mis à rude épreuve** cette année ! Ceci après nous avoir fait un véritable « cadeau de bienvenue » l'année dernière, avec ce millésime 2018 exceptionnel à tous égards (le plus productif depuis ces 10 dernières années et avec des vendanges sous le soleil jusqu'au dernier coup de sécateur fin octobre).

Changement complet de scénario, donc, pour 2019. Dès le début de l'année nous savions que la récolte serait compliquée : le mois de février a compté plus de 15 jours de températures presque estivales, ce qui a déclenché brusquement la montée de sève dans les ceps et provoqué un débourrement de la vigne. Au cours des semaines suivantes la météo fut clémente avec une **absence totale d'hiver**, favorisant le développement des bourgeons et la formation précoce de nouveaux rameaux.

Il a suffi ensuite d'**une seule nuit de gel**, le 4 avril, pour dévaster notre vignoble à plus de 80% : les premiers rayons du soleil ont brûlé sur pieds ces « poussées de vie » encore si fragiles... Paradoxe : ce sont nos plus grands terroirs, les plus précoces (sur le secteur des Quarts-de-Chaume et sur *Les Treilles*, notamment) qui furent le plus durement touchés...





Dur métier que celui de vigneron...Mais la vigne a du ressort, et des repousses sont vite apparues ! Malheureusement, deux nouveaux épisodes de gel ont touché l'Anjou fin avril et début mai, à 72 heures d'intervalle, qui auraient pu être fatidiques pour le vignoble... Mais **nous nous sommes battus** pour les protéger : toute l'équipe a bataillé pendant 2 nuits pour lutter contre le froid en disposant des chaufferettes ou en créant des murs de fumées en brûlant des bottes de foin.

Nos efforts n'ont pas été vains : nous avons « sauvé » *Les Ruchères* (parcelle en coteau située à Savennières au pied de *La Roche-aux-Moines* sur un terroir exceptionnel de schistes ardoisiers), ainsi que *Les Bonnes Blanches* (parcelle située aux bords du Layon sur des sols de schistes et d'argiles sur la commune de Saint Lambert du Lattay).

Mais Dame Nature n'en avait pas encore fini avec nous... **L'été fut un autre défi à relever** pour nos vignes, heureusement robustes : une vague de chaleur s'est installée pendant de longues semaines, provoquant un stress hydrique et parfois même des brûlures sur les grappes. Fort heureusement, les pluies de la mi- et de la fin août ont fait baisser les températures, détendu les baies et nous ont peut-être permis d'éviter le pire.

Seule raison de se réjouir : la pression des maladies fut minimale cette année, et nous n'avons quasiment pas eu à traiter nos vignes. Le résultat est un **excellent état sanitaire**, avec de beaux raisins récoltés sous le soleil de septembre.





Le défi cette année fut de ne pas se laisser dépasser par la montée des teneurs en sucre, extrêmement rapide à cause de la faible charge sur chaque pied.

Comme l'année dernière, nous avons suivi un protocole de suivi des maturités extrêmement précis, à la parcelle. Nous avons donc réussi à **vendanger chaque parcelle à son optimum de maturité**, et nous pensons réaliser des vins secs qui seront tout en finesse, avec de jolies profondeurs et la tension caractéristique des grands Chenin de terroir.

Les vendanges furent brèves, moins de quinze jours, avec une équipe d'une vingtaine de personnes particulièrement soudée et enthousiaste cette année.



Nous avons donné les **premiers coups de vendangette le jeudi 12 septembre**, en commençant par un premier passage dans *Les Rouères* sur le secteur des Quarts-de-Chaume, puis

Les Gaudrets au-dessus du village de Savennières, ...

Le mythique *Coteau des Treilles*, ...

Les Quarts et *Le Veau* pour compléter notre trilogie de terroirs sur les Quarts-de-Chaume,

Notre autre monopole, *Le Clos des Ruchères*...

... et puis nous avons fini (comme chaque année) par notre grand terroir exposé Nord : *Le Clos des Bonnes Blanches*...



Dans l'ensemble, nous avons récolté des raisins très sains et avons constaté une quantité minime de grappes touchées par la pourriture. Sans surprise, les rendements ont été très faibles : **12 hectolitres à l'hectare** (quand nous atteignons, les belles années, 30 à 35 Hl/Ha).

Mais au global, les rendements en jus furent supérieurs à nos attentes, et toute l'équipe est ravie ! **Nous sommes heureux de pouvoir vinifier chacun de nos parcellaires en 2019**, même si certains se limiteront à quelques barriques seulement.

Toute la diversité de nos grands terroirs de l'Anjou noir pourra donc s'exprimer cette année encore !

* *
*

Autre raison de nous réjouir : la cave est pleine d'un millésime 2018 historique ! Nous continuons patiemment nos élevages longs (jusqu'à deux ans), et commenceront à mettre en bouteille en fin de cette année nos premières cuvées, **les premières sous l'étiquette « Belargus »**.



Bref, de beaux moments de dégustation et de partage à venir... **Nous espérons donc avoir le plaisir de vous accueillir au Domaine** pour reparrer de tout ça, le verre à la main ! ;-)

L'équipe Belargus

Saint-Lambert du Lattay

Octobre 2019

