

2020

Cadeau de la Nature



Instagram : @domainebelargus



Saint-Lambert du Lattay, novembre 2020

Cher(e)s ami(e)s,

Les **troisièmes vendanges de la « Team Belargus »** viennent de s'achever, par la récolte de quelques Chenins botrytisés sur les Quarts-de-Chaume.

L'automne s'installe, les jours rétrécissent et la vigne peut entrer dans sa phase de repos. A la cave le joli « glouglou » des barriques nous réjouit, alors que certains secs ont déjà fini leurs fermentations. Il est donc temps de nous retourner sur cette année 2020 (vin-vin) qui fut si particulière, dans le vignoble aussi !

Cette année, n'ayons pas peur de le dire : **la Nature nous a gâté**. A chaque étape elle nous a apporté exactement ce dont la vigne avait besoin, en se payant même le luxe de respecter les saisons ! De l'eau abondante au printemps, un temps sec et chaud en été et même quelques pluies salvatrices avant une récolte... faite sous un plein soleil. Au final nous obtenons un millésime dont le mot-clé sera indéniablement **l'équilibre**. Successeur de l'infime – mais non moins grand – millésime 2019, ce nouveau millésime frais et croquant nous fit, qui plus est, le plaisir de remplir le chai de la cave au grenier !

Ne croyez pas pour autant qu'il fut de tout repos pour l'équipe... et laissez-nous donc vous en raconter le « **making-of** » !

° ° °

2020 commença comme tous les millésimes, en chassant son prédécesseur. Alors que les parfums des fermentations des 2019 embaumaient encore le chai, la météo nous offrit un magnifique créneau pour travailler les sols, avec encore davantage de précision que l'an passé.

Des hommes et des animaux

Vers la fin de l'automne, notre chemin a croisé celui de Béranger Arnould, un jeune berger qui cherchait à s'installer et faire pâturer son troupeau de 130 brebis dans la région.



Béranger posant fièrement au milieu de ses « belles » sur la butte de Chaume.



Eleveur engagé pour le bio et les races anciennes, Béranger nous a ainsi mis à disposition son cheptel, que nous avons fait **voyager de coteau en coteau** pendant tout l'hiver. Excellents travailleurs, ses « rouges ardennais » ont ainsi brouté à ras l'herbe grasse et nous ont offert ce qu'il y a de plus précieux pour un cultivateur, et que nous nommerons élégamment ici de l'« amendement ».



Notre équipe de braves brebis pâture dans la parcelles des « Quarts » sur Quarts-de-Chaume.

Nos sports d'hiver...

Cet automne paisible et radieux laissa la place à un hiver doux et pluvieux, avec davantage de jours de pluie que de jours de gel ! Après le traumatisme de 2019, nous avons choisi d'étaler les travaux de taille sur plusieurs mois, en gardant les terroirs gélifs le plus tard possible dans la saison.





Le Coteau des Treilles, ou comment ne jamais avoir froid en travaillant.

Le printemps, quant à lui, ne fut pas de tous repos. Comme l'an dernier, les gelées furent notre principale attention de la mi-mars jusqu'au début du mois de mai. Malgré des températures matinales frisant régulièrement les zéro **nous avons été plus chanceux qu'en 2019**, sauvés par des vents soutenus et l'humidité très basse qui empêchèrent nos tendres bourgeons de geler.

Nous avons concentré nos efforts de lutte sur quelques terroirs : nous avons ainsi allumé nos bougies cinq fois sur toute la période des gelées, réussissant à protéger le Clos des Ruchères et le magnifique coteau du Veau sur Quarts-de-Chaume.





Le coteau du Veau, exposé Sud-Est sur la croupe de Quarts-de-Chaume, au petit matin du 4 avril 2020.

Travaux de printemps

La suite fut effrénée pour notre équipe Vignes, avec **de longues semaines au pas de course** pour rattraper la vigne qui poussait à une vitesse effarante. La saison des travaux en verts (ébourgeonnage et effeuillage, notamment) fut particulièrement intense et ne s'acheva qu'à la mi-juillet. Amaury et son équipe, épaulés par une dizaine de saisonniers motivés, menèrent cette saison avec brio en bichonnant comme il se doit nos plus beaux parcelles. Nous avons également poursuivi notre travail de fond sur l'ensemble de nos vignes : bichonnage des ceps, remplacement des piquets, palissage, etc.



Chorégraphie d'équipe : Amaury, notre chef de culture, mène la « danse des piquets ».



Les Ruchères donnent du fil à (re-)tordre à notre ami Clément, tandis que Camille attache (avec amour) chaque pied à son tuteur. Travaux indispensables pour garder nos coteaux « au cordeau ».

2020 marqua également **l'arrivée d'un nouveau jouet** au domaine : un chenillard tout beau, tout neuf... Créature hybride, entre tracteur et char d'assaut, le chenillard est une bête trapue et puissante. C'est le seul engin capable de grimper sur le Coteau des Treilles, par exemple pour « débarder » (i.e. sortir les caisses de vendange de la vigne) dans le Coteau.



Manon abandonna volontiers son tracteur pour essayer le nouveau jouet !



La saison estivale, saison de toutes les promesses

L'été ensoleillé ne fit pas souffrir nos vignes du sec comme il l'avait fait l'an passé. Au contraire, grâce aux réserves hydriques constituées au printemps, celles-ci gardèrent un vert éclatant et mirent au monde de belles grappes après une floraison parfaite. A l'évidence, **ce millésime 2020 s'annonçait précoce !**

Après plusieurs mois chauds et secs, nous commençons à craindre des blocages de maturité... mais la Nature nous réservait **un dernier cadeau** : des pluies fines et régulières à partir du 15 août vinrent détendre les baies et faire gonfler nos grappes de Chenin, qui purent murir encore deux précieuses semaines.



Deux de nos grands terroirs de schistes à la veille des vendanges. A gauche, « Le Veau » sur les Quarts-de-Chaume. A droite, le « Clos des Ruchères » à Savennières.

Fins prêts pour le grand moment de l'année

Le top départ des vendanges fut donné le **lundi 31 août**. Nous avons attaqué par la parcelle de « La Fresnaye », un beau terroir de graves sur la commune de Saint-Aubin de Luigné donnant des vins aromatiques et fruités. Vinifiée jusque récemment en parcellaire dans la gamme « Pithon-Paillé », c'est maintenant une des parcelles qui entre dans la composition de notre cuvée « Anjou Noir », produite pour la première fois en 2019.



La troupe se dirige vers la Fresnaye, pour ouvrir le bal des vendanges le 31 août 2020.

Notre protocole de suivi des maturités « à la parcelle » fut souvent déconcertant cette année, avec une très grande hétérogénéité, des montées en sucre plutôt lentes et de faibles acidités (mais avec de beaux pH). Les vendanges ne reprirent ainsi qu'après une semaine de pause, en commençant par les Treilles. Cela permit au reste du vignoble d'accéder à la « juste maturité », ce **graal du Chenin « al dente »** qui guide tous nos efforts.

Au global, les vendanges des secs se déroulèrent sans encombre, sous un soleil radieux. Les raisins atteignirent une **maturité parfaite en conservant de magnifiques équilibres** et de faibles degrés alcooliques (entre 12,5° et 13,5°, nettement inférieurs aux moyennes des dernières années). Par certains aspects, cet équilibre rappelle 2012, millésime frais et offrant une belle « buvabilité ». Comme chaque année, les derniers secs furent vendangés sur la parcelle du « Clos des Bonnes Blanches », notre terroir le plus tardif.



Notre équipe de choc : au total, une trentaine de vendangeurs motivés, offrant une « force de frappe » suffisante pour se projeter chaque jour sur une parcelle ayant atteint son optimum de maturité.



On court, on s'amuse... c'est aussi ça les vendanges !



Adrien, notre chef de cave, en mode « gueule cassée » de fin de vendanges.



Botrytis-time !

Quelques semaines plus tard, les raisins se métamorphosent sur la colline de Quarts-de-Chaume. Sous l'action de notre champignon magique, le *botrytis cinerea*, les baies se concentrent en sucre et se transforment en véritables ruches à miel.

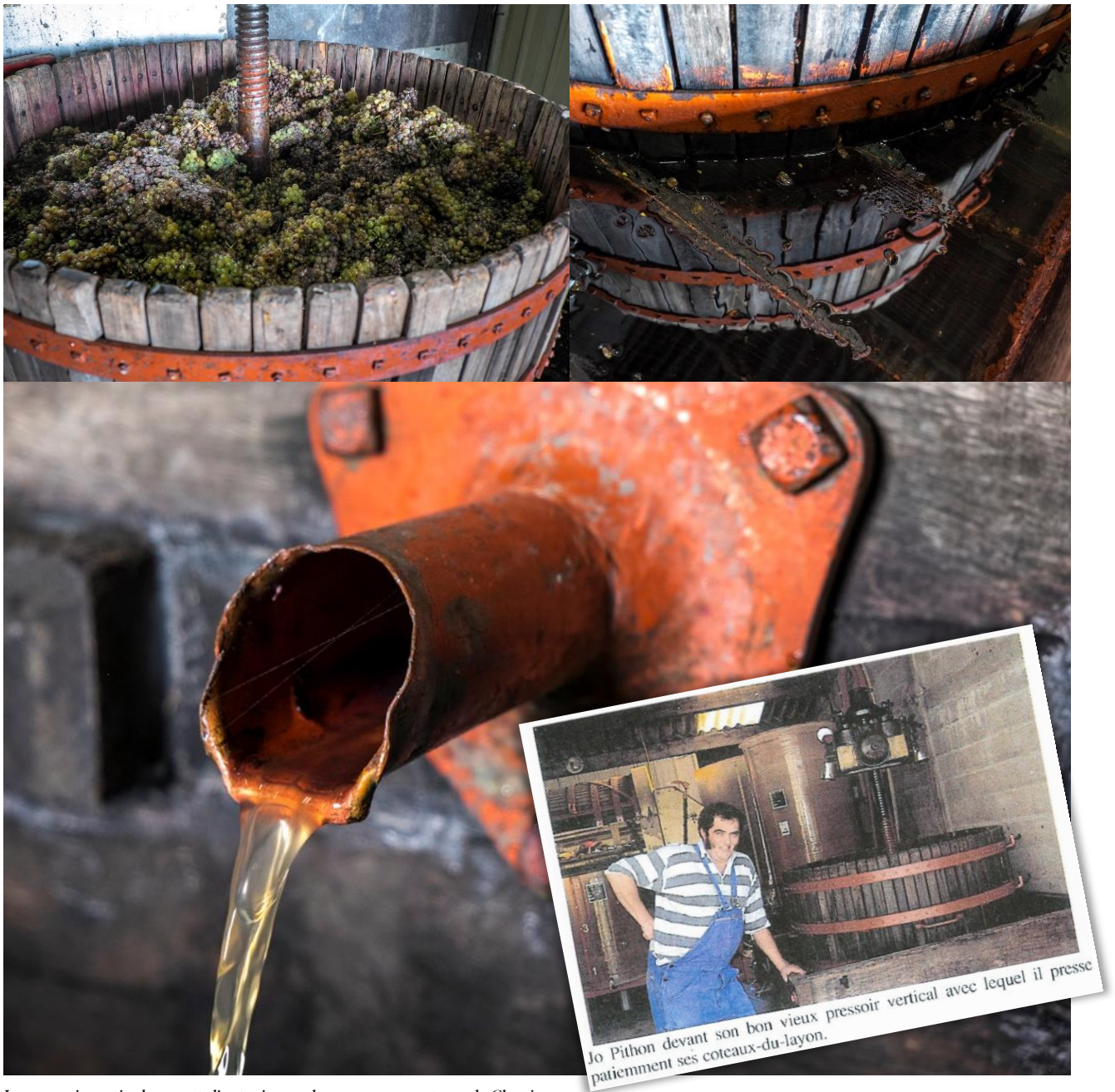


Le Chenin, cépage magique, à ses différents stades de maturité.



Cette année, nous avons choisi de nous concentrer sur « Les Rouères », notre grand terroir de poudingues sur Quarts-de-Chaume. Les grappes de Chenin y étaient magnifiques, allant du beau doré au « pourri rôti ».

Pour extraire ces jus précieux (seulement quelques barriques produites), **nous avons fait reprendre du service à l'ancien pressoir de Jo**. Son fils Jules nous l'a gentiment prêté, en nous offrant même une formation sur le tas. La précision et la douceur de ce mode de presse sont inégalées, même par la technologie moderne : les jus délicatement pressés traversent l'intégralité du « gâteau » de marc, sortant ainsi filtrés très clairs (comme vous le voyez ci-dessous).



Le pressoir vertical permet d'extraire en douceur ce « nectar » de Chenin...

Jo Python : « Cette photo, c'était en 1996 : je venais de récupérer ce pressoir, qui était déjà vieux à l'époque, à un vigneron du village. Il tournait comme une horloge ! »



Quelle émotion de reproduire ces gestes anciens ! Et de vivre ensemble la venue au monde de ces nectars, qui nous raviront ensuite pendant de longues décennies.

Il est de notre devoir de **perpétuer la tradition des grands liquoreux d'Anjou**.

o o o

Voilà ce que nous voulions partager avec vous sur ce millésime 2020, que toute l'équipe gardera longtemps en mémoire.

En résumé : quelle année ! Et comme toujours, c'est la Nature qui décide... Au moment-même où ce vilain virus rappelait à l'humanité sa faiblesse face aux forces de la Nature, celle-ci nous rappelait, à notre modeste échelle, qu'elle savait toujours être bienveillante.

Nous continuerons de la respecter, à travers nos choix et dans nos gestes quotidiens.

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 2020 en devenir...

Maintenant, au plaisir d'avoir de ***vos*** nouvelles !

La « Team Belargus »

PS : Et pendant ce temps-là, notre valeureux Franck cirait, cirait...



DOMAINE BELARGUS

Grands crus, lieux-dits et monopoles en Anjou

19 rue Saint-Vincent • Saint-Lambert du Lattay • 49750 Val-du-Layon

email: bonjour@belargus.com • tel. +33 (0)2 41 78 68 74

web: www.belargus.com • insta: [@domainebelargus](https://www.instagram.com/domainebelargus)
