

A vibrant rainbow arches across a cloudy sky, its colors vivid against the grey and white clouds. Below the rainbow, a dirt path leads through a field of tall, dry grass towards a vineyard. The vineyard is filled with rows of grapevines, some supported by wooden stakes. In the background, there are rolling hills covered in green trees and shrubs. The overall scene is peaceful and scenic, suggesting a rural or agricultural setting.

2022

... le miraculeux !



@domainebelargus



Saint-Lambert du Lattay, janvier 2023

Cher(e)s ami(e)s du Domaine,

L'hiver est là et Dame Nature, repue de cette saison en dents de scie, se repose. C'est le moment idéal pour nous de revenir sur le millésime dernier.

Les années se suivent, et décidément ne se ressemblent pas ! Nul besoin d'être Homère pour écrire **une épopée**, il suffit de conter les mille et une surprises et péripéties qui jalonnèrent ce millésime 2022, le cinquième (déjà) pour la Team Belargus.

L'année 2022 fut **l'illustration parfaite de ce que le dérèglement climatique nous réserve** : des phénomènes météo intenses, violents, imprévisibles, mettant les nerfs des vigneron (et plus largement, de tous les agriculteurs) à rude épreuve : gel printanier, sécheresse historique, températures infernales, incendies... tout y était cette année !

Mais 2022, c'est également pour Belargus une équipe qui s'étoffe (15 personnes) et se consolide, une arrière-saison magnifique, de somptueux raisins... et en épopée finale, **des vendanges d'anthologie, par tries successives pendant 2 mois** – et des vins portant la promesse d'un grand millésime.

Bref, un petit miracle ! ... qu'on avait hâte de vous raconter.

... ..

Commençons par la saison du repos, l'Hiver, celle qui permet à la Nature de faire ses réserves – et sans laquelle elle ne pourrait aller bien loin. Malheureusement, **depuis maintenant quelques années, l'hiver a tendance à disparaître...**

« *Make Winter Cold Again* »

L'hiver 2022, comme la plupart de ses prédécesseurs, fut particulièrement doux. En effet, les jours où le mercure est descendu sous les 0°C peuvent se compter sur les doigts d'une main... Triste nouvelle, quand on sait à quel point il est important pour l'ensemble du règne végétal, de pouvoir se reposer quelques mois.

De nos jours, à peine descendue dans les racines à la fin d'automne, la sève est déjà en train de remonter (la fameuse vigne qui « pleure »). La vigne commence alors son cycle sur les chapeaux de roues, sans avoir eu le temps de pleinement se reposer...



Pour les hommes, l'hiver est la saison de la taille, mais aussi celle des « travaux » : rénovation des palissages, entre-plantations, travaux des sols... L'absence de grand froid crée aussi des plages de travail plus longues !



*Arrachage de vignes éparses,
sous la cabane des Treilles.*



Lancer de fumure sur le « Belvédère ».

Et bien sûr, comme chaque année, les vignes virent débarquer dès le mois de novembre **le troupeau de brebis de notre ami Béranger**, pour le plus grand bonheur des grands... et des petits (agneaux) !



Les moutons de Béranger, ainsi que leurs agneaux tout juste nés, en train de paître en bas des Rouères, à Quarts-de-Chaume, ou sur le Coteau des Treilles.



Mais en quelques semaines, le printemps est déjà là, et l'équipe se prépare à lutter contre le gel...

Un printemps *de glace et de feu*

Bis repetita en ce début d'année 2022 : le gel referme – une fois encore – ses mâchoires de glace sur les jeunes bourgeons émergeant du repos hivernal. Plusieurs nuits d'affilées, l'équipe s'est battu, allumant bougies et braséros pour sauver les parcelles les plus sensibles, notamment sur la colline des Quarts-de-Chaume. Alors que Jo Pithon n'avait connu que deux épisodes de gel en 40 années de viticulture, 2022 est **le 5^{ème} épisode de fort gel en 7 ans en Anjou !**

A la fin du mois d'avril, les surfaces touchées s'élèvent aux trois-quarts du vignoble... comme l'an dernier, en 2021 ! Sur le coup, l'équipe est dévastée, pensant avoir encore une fois perdu l'essentiel de la récolte...

Fort heureusement, cet épisode est arrivé tôt dans la saison, ce qui a permis aux bourgeons de seconde génération de sortir, avec une vitesse et une intensité qui nous a (agréablement) surpris. Et en plus, il se sont avérés fructifères... **Dame Nature n'avait pas fini de nous surprendre...**



Le (pénible) mois d'avril, qui mobilise toute l'équipe pendant de longues journées... et d'encore plus longues nuits !



Les Saints-de-Glace (enfin) passés, la saison continue... Malgré une floraison sans encombre, le printemps reste un défi difficile à relever, où l'intuition compte beaucoup : doit-on traiter cet après-midi ou bien demain ? La pluie annoncée va-t-elle tomber ? Le vent se lèvera-t-il ? Etc.

Et dès le retour des beaux jours, bien sûr, **on bichonne tous nos terroirs...**



Ci-dessus : notre dernière plantation, sur le terroir des « Zerzilles ».

Ci-dessous : Grégoire se forme au chenillard sur « Le Veau ».





Un été meurtrier

Comme l'hiver qui se fait grignoter par le printemps, le printemps se fait lui-même grignoter par l'été. Bref, c'est vrai : « Y'a plus d'saison ! ».

Dès le mois de mai, la pluie se fait rare... Les sols s'assèchent et se craquèlent. Une longue période de sécheresse s'ouvre, qui durera jusqu'à fin août. La réponse de la vigne au stress hydrique est de ralentir, puis de bloquer sa croissance et son fonctionnement végétatif. Au cœur de l'été, les raisins sont petits et ne mûrissent plus. À ce manque d'eau s'ajoute des épisodes de chaleur intense, décuplée sur nos parcelles pentues exposées Sud et faites de roches noires, qui deviennent alors de véritables fours. Les raisins les plus exposés sèchent littéralement (on parle d'échaudage), et la vigne semble désespérément bloquée.

Comme point d'orgue à cet été infernal, la végétation jaunie s'embrase : un **incendie majeur menace une partie du vignoble sur la commune de Beaulieu-sur-layon**. Du jamais vu dans la région et à ces latitudes ! A quelques centaines de mètres près, nos parcelles y passaient. Elles sont finalement épargnées par miracle, mais 150 Ha sont partis en fumée. Le réchauffement climatique nous rappelle que la planète est petite, et que nous sommes tous concernés par ce phénomène des feux d'été : de la Californie au Bordelais, et même jusqu'en Anjou cette année...



Le 9 août, un incendie se déclare à quelques centaines de mètres de notre parcelle des « Broses ». Heureusement, plus de peur que de mal !

Le véritable miracle de cette année 2022 se produit à la fin de l'été : **les pluies font un retour salutaire au 15 août**. Timing parfait ! Les vignes reverdissent, et les raisins se remettent à mûrir et grossissent. Bien que certaines grappes restent bloquées, la récolte s'annonce prometteuse...



2022, l'année des vendanges par « tries » : *place aux perfectionnistes !*

L'équipe de vendangeurs est appelée **le 8 septembre** pour commencer la récolte pour les secs. Mais il nous faut composer avec ce millésime, certes « miraculé » mais surtout hors-normes !

Le Chenin est un cépage à la maturité très hétérogène : sur un même pied, certaines grappes peuvent être d'un jaune doré et d'autres, totalement vertes ! Ajoutez à cela un gel de printemps et donc deux générations de grappes, plus des raisins bloqués par la sécheresse, et vous obtenez une cacophonie dantesque. **Afin de ne vendanger que des raisins à juste maturité, une vendange par « tries » successives s'impose.** Alors que la peur de la pluie pousse certains à accélérer leurs vendanges, nous prenons la décision inverse : nous allons TOUT vendanger par tries... ce qui étirera nos vendanges de secs sur tout le mois de septembre !



*Début de chantier au petit-matin sur notre parcelle du « Frêne Blanc » au pied des Quarts-de-Chaume.
Jacques (le vétéran de l'équipe, à droite) veille au grain.*

Pour produire des vins secs sur la finesse, nous cherchons de beaux raisins couleur d'or, avec des teneurs en sucres modérées, des arômes riches et complexes, sublimés par cette belle acidité dont le Chenin nous fait cadeau. L'équipe de vendangeurs est joyeuse mais sérieuse : elle apprend vite à goûter les baies, à apprécier les couleurs, à repérer (= sentir) les baies touchées par de la mauvaise pourriture (grise, aigre ou acide). Bref, **un travail d'orfèvrerie !**

Record battu dans la parcelle des « Quarts » : cette année, l'équipe y aura effectué **6 passages, rien que pour les secs. Une folie !...** Mais au final, nous rentrons des raisins magnifiques, récoltés sous le soleil.



Pour ne vendanger que des raisins mûrs, mieux vaut y regarder à deux fois !



Les Treilles, ça se monte aussi bien à pied... qu'en chenillard !

Bien encadrée par une Team Belargus concentrée et bienveillante, **notre super équipe de vendangeurs envoie (littéralement !) des tonnes de caisses à la cave... de quoi faire craquer les pressoirs !** Les jours s'enchaînent, et nous n'en revenons pas des volumes : nous nous disons que nous atteindrons sûrement 60%... voire 70% d'une récolte normale... et puis, pourquoi pas 80%... et si, finalement, on se rapprochait de 100% ?... **Tout ceci galvanise l'équipe !** Et encore plus lorsqu'Amaury, notre chef de culture, apprend la naissance de son 1^{er} enfant, le petit Léon. C'est décidé : ces vendanges 2022 seront donc des vendanges d'anthologie !

Cette année s'est également révélée **exceptionnelle sur le plan humain** : quelle équipe et quelle ambiance ! Une trentaine de cueilleurs de tous les âges, aux parcours d'une grande diversité. Certains, fidèles depuis déjà quelques années, donnent la cadence aux « bleus » !



Vendanges heureuses, visages radieux !



Les petits miracles s'enchaînent, *comme dans un film*

Après un mois de septembre absolument parfait, le scénario s'enchaîne comme dans un rêve de vigneron angevin : **quelques pluies, début octobre, permettent au Botrytis de s'installer**. Brumes matinales et grand soleil à partir de 11h, voilà la magie de la Vallée du Layon ! Les premiers jours d'octobre nous permettent ainsi de vendanger notre cuvée **Layon**. Cela faisait depuis 2018 que nous n'avions pas eu l'occasion d'en faire, faute de raisin ou de conditions propices...

Quelques rares journées de pluie viennent rythmer la lente concentration des sucres. Cette diversité d'ambiances tient tout le monde en haleine, malgré le départ progressif des saisonniers et la fatigue des corps... **Il faut absolument tenir, tant l'arrière-saison est prometteuse.**



Une matinée typique d'octobre, sur les rives du Layon : les brumes matinales estompent les contours du paysage. Le soleil pâlisant d'automne enflamme les feuillages du vignoble, accompagné par les trilles joyeux de l'alouette Lulu.

La concentration allant grandissante, **c'est au tour des liquoreux de faire leur entrée en scène**. Sur Quarts-de-Chaume, le Botrytis est renforcé par un passerillage solaire et éolien, permettant aux grains de se confire et de sécher. Les degrés potentiels grimpent facilement pour atteindre les 25° potentiels que nous recherchons pour nos Quarts-de-Chaume... Quel terroir pour donner vie à de grands liquoreux !



Une magnifique grappe de « pourri plein » dans les Rouères : même pas besoin de trier !



L'ultime cadeau de *Dame Nature*

Les conditions furent si exceptionnelles en 2022 que l'équipe consacra la fin du mois d'octobre à confectionner une nouvelle fois **notre cuvée Ultra, à la concentration extrême** (au minimum 30° potentiels...). Pour cela, le tri est mené à son paroxysme : les petits « raisins secs » sont sélectionnés grains par grains. Tout d'abord sélectionnés sur souches, ils sont d'abord triés à la vigne, puis de nouveau triés sur table à la cave. Un véritable travail de fourmis... à la mesure de la passion de l'équipe Belargus !

Après l'exceptionnel millésime 2018, **Ultra 2022** existera donc ! Pour réaliser une seule barrique, il aura (juste) fallu **50 caisses de baies triées une par une, à la main...**



Il faut un grain de folie pour faire des liquoreux aussi concentrés...

#AuSecoursIlsSontFous

Et pendant ce temps, à la cave...

Comme l'équipe vignes, l'équipe de cave a été renforcée et comprenait **4 personnes cette année**. Il fallait bien cela pour enchaîner les pressurages et mener la conduite des fermentations. Sous la houlette d'Adrien, l'équipe a gagné en précision, isolant au plus juste des pH les différents lots de pressurage (tête, cœur et queue). Dans un millésime à l'acidité moyenne, cette **précision chirurgicale** nous semble indispensable pour viser de beaux équilibres.

Le travail fut intense car, qui dit grand nombre de tries, dit aussi grand nombre de cuvées... En tout, ce ne sont **pas moins de 62 pressoirs** qui ont tournés pendant la totalité des vendanges !

Les vendanges, c'est aussi toute une logistique nécessaire à la bonne forme et au bon moral de l'équipe. Anne-Sophie et Franck ont été **de véritables « parents poules » pour l'ensemble de la Team**, assurant l'organisation des déjeuners le midi et des mini-dégustations, chaque soir, pour faire découvrir aux vendangeurs les vins issus du parcellaire récolté pendant la journée. Un beau moment d'échange pour partager notre passion pour les « vins de lieux ».



Clap de fin pour l'épopée 2022

Le 27 octobre dernier, nous finissons ces vendanges... démarrées le 8 septembre. **Ces presque deux mois de vendanges furent épiques**, et ont mis du baume au cœur à toute l'équipe : malgré le gel et la sécheresse, nous faisons presque une pleine récolte !

Ce millésime de tous les contrastes / défis a fait vivre à la Team Belargus **de véritables montagnes russes émotionnelles**. Les jus de cette année sont nés de la morsure du gel et du baiser brûlant du soleil. Pourtant, après l'alchimie de la fermentation, les vins portent la promesse d'une année exceptionnelle, en volume et en qualité. Et à en goûter nos liquoreux, il est même possible qu'on qualifie ce millésime « d'anthologie » dans quelques années...



Sans légende.

Ce petit miracle est avant tout le fruit du travail d'une (Dream) Team Belargus qui s'agrandit, qui grandit et qui s'assagit... une équipe soudée, dynamique et bienveillante. Bref, **une équipe « au top » !**

Et cette belle énergie est amplifiée **par vous, cher(e)s ami(e)s du Domaine**, qui nous faites l'amitié de suivre nos aventures... Amoureux de grands vins de lieux, loin des « buveurs d'étiquettes », vous êtes aussi des acteurs de cette belle aventure collective à laquelle nous participons : celle de la renaissance des Grands Crus de l'Anjou. Merci encore pour votre soutien !

#AnjouPower

#LoirePower

La Team Belargus

PS : Si vous voulez votre T-shirt l'an prochain... on prend les pré-inscriptions aux Vendanges 2023 ! 😊





TEAM BELARGUS ◦ *Galerie de portraits...*



ADRIEN

Mais bon sang, ça va rentrer ?!



AMAURY

Un vrai papa-poule...



ANNE-SOPHIE

... adore se faire photographier



AUGUSTIN

Y'a pas que la vigne, dans la vie !



BAPTISTE

Trop facile, le tri à 2 seaux !



BRUNO

... touché par une vision divine



EDWIN

En direct des vignes... de Montmartre



FRANCK

Fangio dans son bolide



GRÉGOIRE

... à l'aise sur sa monture



IVAN

... a retrouvé le tracteur de son grand-père !



JO

Pas de retraite pour les braves !



LYNDSEY

Faut que TOUT soit nickel !



MADELEINE

Les mains dans le cambouis...



THOMAS

Voilà d'où vient cette minéralité !



TRISTAN

En mode facile...



XAVIER

Notre fier « Gaucho » argentin