

2023

Le ligérien



@domainebelargus



Saint-Lambert du Lattay, janvier 2024

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

Loin des épisodes de sécheresse, la Loire a retrouvé en ce mois de janvier son visage de fleuve majestueux : sur le « dernier fleuve sauvage d'Europe », les bancs de sables ont disparu ; les aulnes et autres saules habillant les berges plongent leurs racines dans l'eau bouillonnante ; les toues naviguent à nouveau sans encombre au fil des méandres, baignées dans cette lumière intense, unique au monde.

Bref, nous commençons l'année dans une **ambiance « ligérienne »**, à l'image des vins qui naitront du millésime 2023. Loin des millésimes solaires des dernières années, ce millésime « en 3 » sera sans nul doute hétérogène et perpétuera sans doute d'adage selon lequel certaines années engendrent ce qu'on appelle pudiquement des « millésimes de vignerons ».

Millésime le plus technique (et le plus anxiogène) depuis la création du Domaine, 2023 fut particulièrement frais et humide, avec plus de 700mm de pluie sur l'année (comparés aux 400mm de l'année précédente), et notamment 100mm début septembre qui auraient pu *tout* compromettre... En dégustant les jus, il nous semble toutefois que la Team Belargus s'en est tiré avec brio, grâce à une attention accrue au vignoble et grâce à des choix délicats mais payants.

Voici donc le récit de notre **6^{ème} millésime**, véritable petite odysée qu'on avait hâte de vous raconter. En commençant par le calme paisible et engourdi de l'hiver, au rythme de la taille...

° ° °

Un hiver court, annonçant un printemps en fanfare

Bien que doux, l'hiver 2023 a été marqué par quelques épisodes de gel mordant, nécessaires à la levée de dormance de beaucoup de graines de plantes sauvages. Un fort épisode pluvieux en décembre 2022 vint réhumidifier les sols. Le premier d'une longue série... Dès les premiers mois de l'année, nous nous attendions ainsi à un réveil précoce de la végétation, dès les prémices du printemps !



Sur les rochers dominant le Coteau des Treilles, la gracile « Gagée de Bohême » a fleuri de façon remarquable dès janvier.



Dans les frimas de l'hiver, les gelées matinales sont propices au travail des sols, offrant une bonne portance aux outils mécaniques et un moyen d'oxygéner les microorganismes.



Thomas bichonnant nos terroirs de Quarts de Chaume.

Si Belargus est un domaine riche de plus de 20 hectares de vignes, il possède aussi un petit trésor caché : près de **10 hectares de friches, prairies et zones boisées**. Augustin, notre Responsable Biodiversité, en a fait son terrain de jeu. Au fil des saisons, il fourmille d'idées et les met en œuvre avec l'équipe Vignes : arbres et vergers, haies, ruisseaux, couverts végétaux, présence animale, ruches, etc... la liste est longue !

Au XX^e siècle, la monoculture a mené à une surspécialisation de l'agriculteur, qui a peu à peu délaissé ces espaces « non-productifs » que forment les vallons, les coteaux ou les fossés. Aujourd'hui, pour **réintégrer la viticulture dans un paysage** et comme élément d'un écosystème beau et complexe, il est nécessaire de retrouver ces beaux gestes paysans que sont l'entretien des trognes et des haies ou encore le greffage d'arbres fruitiers. La période hivernale est notamment dédiée à la plantation d'arbres.

Autour de notre parcelle de la Gordone, nous disposons de **plusieurs hectares « oubliés »**, où la culture de la vigne est difficile du fait de sols argileux et d'une situation particulièrement gélive. Nous avons entrepris de progressivement rouvrir ces friches afin de valoriser ces parcelles, riches en biodiversité et pleines de promesse paysagères. Nous avons commencé avec la plantation de 80 arbres de variétés locales – pommiers, poiriers, pruniers, pêchers, amandiers, cerisiers et figuiers. Il s'agit de la première étape pour constituer **un hectare de verger** qui sera pâturé par les moutons, et qui portera aussi un petit rucher. Une mare a également été creusée au milieu de cet espace en métamorphose.



Travaux d'hiver (/divers) et atelier gadoue dans notre verger de la Gordone.



Comme chaque année, les moutons de Béranger sont venus pâturer nos vignes. Le chantier de taille s'est quant à lui étalé jusqu'à fin mars, pour protéger les parcelles les plus exposées au gel.

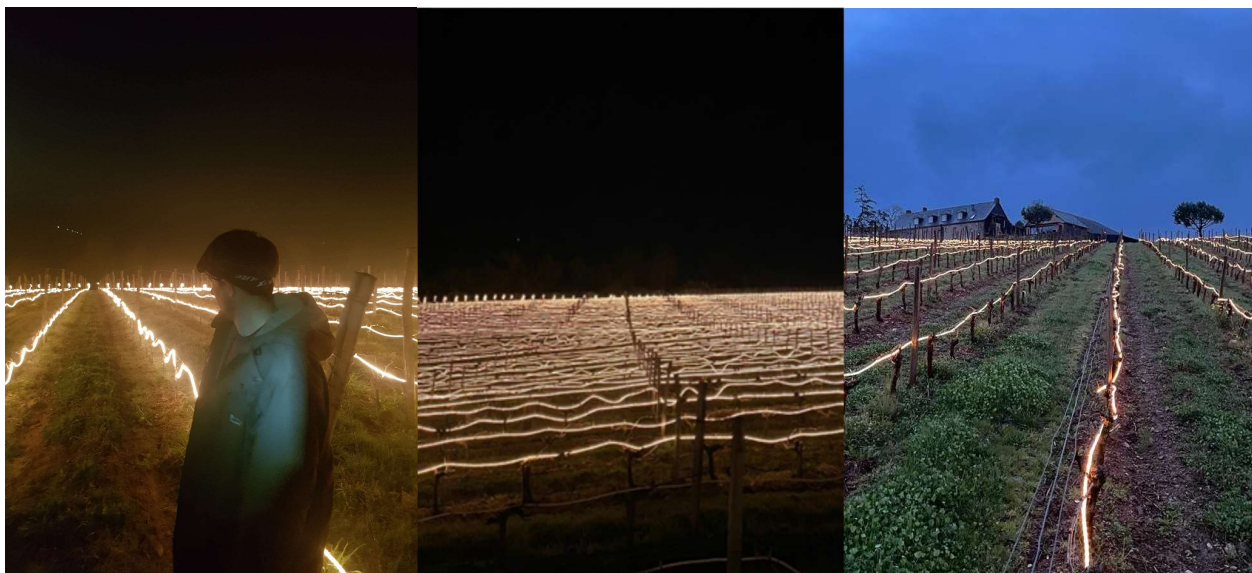


Gel printanier, *as usual*

La menace du gel plane sur nous chaque année. Le cycle végétatif des végétaux semble véritablement déboussolé, avec par exemple des cerisiers fleurissant début mars. Sur les vignes du Domaine, les premiers bourgeons se sont développés le 21 mars ... suivis par un premier épisode de gel dès le 31 mars !

Pour ne plus revivre les longues nuits blanches de ces dernières années, nous avons investi dans une **nouvelle technologie de fils chauffants**, sur quelques hectares à Quarts-de-Chaume. Sortes de « guirlandes » de LED à infrarouges, ce dispositif consomme 4 fois moins d'électricité que des fils chauffants classiques, et permet surtout d'éviter d'utiliser bougies et autres dispositifs très polluants.

L'installation de ces **33 kilomètres de fil** a été un travail d'Hercule, mené d'une main de maître par l'équipe Vignes et notre « couteau suisse » Bruno. Les premières nuits à risque nous ont donné l'occasion d'éprouver ce système plutôt impressionnant. Les premiers résultats ont été positifs alors, si les années qui viennent le confirment, nous le déploieront sur de plus grandes surfaces.



Amaury peut être fier de sa « trouvaille » technologique... qui nous protégera efficacement (🍷 🍷 🍷) et « en douceur » à l'avenir.



Cette année, nous n'avons subi que quelques nuits de gel, ayant occasionné des dégâts sur les parcelles non-protégées (Gordone et Bonnes Blanchés, notamment). Mais les parcelles de Quarts-de-Chaume ont bien résisté. La **taille « en deux fois »** a certainement été salutaire ! Tel le Phénix, le Chenin a une certaine capacité à repartir et à nous surprendre : même les parcelles où la morsure du gel a été particulièrement forte ont rapidement montré leur résilience, avec une impressionnante repousse.

Un printemps *de folie*



*L'équation infernale de 2023 : **PLUIE** + **SOLEIL** = (beaucoup d') **HERBE** sur nos coteaux pentus...*

La pousse de la vigne, mais aussi des herbes folles, a été puissante et rapide. Les travaux en vert du printemps s'enchaînent à un rythme effréné. Sous la pression de pluies abondantes et fortes chaleurs à la fin du printemps, le mildiou et l'oïdium se sont développés de façon très agressive, nous obligeant à une **grande rigueur et précision dans les traitements**. C'est un des printemps les plus périlleux auquel nous avons dû faire face depuis la création du Domaine.

Le caractère désormais brutal et changeant des phénomènes météorologiques nous frappe : d'une semaine morne et froide, on passe sans transition à une canicule aux températures extrêmes. Ces oscillations brusques mettent la vigne (et les équipes !) à rude épreuve. Miraculeusement, une fenêtre quasi-parfaite permet une **floraison sans encombre**, amenant ainsi 100% des fleurs à l'état de grappes. Au mois de juin, quand on observe la charge dans les vignes, on commence à se dire : « ça promet ! »





Au printemps, naissance d'un nouveau « *haut-lieu* » Belargus !



La « Pierre Couverte » de Montbenault. (source : [Wikipedia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pierre_couverte))

Malgré la tornade opérationnelle que fût ce printemps, nous avons concrétisé en 2023 un projet sur lequel nous travaillons discrètement depuis plusieurs années : la plantation d'une magnifique parcelle sur la commune de Beaulieu-sur-Layon. Entourée de vignobles et située sur un coteau en pente douce, cette parcelle a la particularité d'abriter en son centre **un petit dolmen, une « pierre couverte »** qui renforce l'énergie se dégageant de ce lieu paisible. Elle témoigne d'une activité humaine – et sûrement spirituelle – très ancienne, qui pourrait dater du **IV^e millénaire avant JC... soit il y a 6000 ans**.

Ce « haut-lieu » énergétique est constitué d'une jolie zone boisée plongeant dans une coulée de verdure, au fond de laquelle coule un ruisseau. Après un défrichage en douceur, nous avons eu la surprise de découvrir un **mur d'enceinte en pierres sèches**, jusqu'en bordure du ruisseau. En préservant les arbres et les haies qui ornaient ce lieu, nous avons implanté **trois petites parcelles de Chenin (plantées en échalas)**, en laissant suffisamment de zones de broussailles pour les nombreux oiseaux alentours.

Géologiquement, les vignes sont plantées sur un sous-sol très homogène et affleurant de **Spilites** (ces laves basaltiques également sur le haut des Treilles), promesse de vins tendus, ciselés et puissants. La plantation a nécessité le ramassage de plusieurs dizaines de m³ de blocs de roche. Toutes ces pierres ont été précieusement rassemblées... pour une utilisation que nous vous révélerons ultérieurement. ;-)



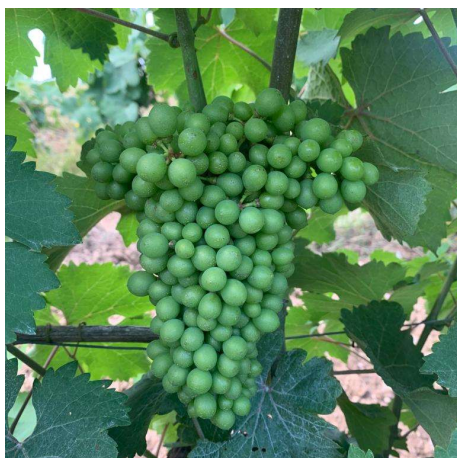
La mise en place de cette parcelle a été un énorme chantier, avec des travaux extrêmement physiques (ex : l'évacuation des pierres s'est faite à la main) mais le résultat est à la hauteur de nos efforts... et nous avons hâte de vous emmener découvrir ce lieu magique !



La saison se termina assez tardivement, avec des premières vendanges en vert dès la fin juillet. Il faut dire qu'il y avait beaucoup (=trop) de raisins accrochés ! Après un quasi-sans-faute dans la saison des traitements, la récolte était donc sauvée et s'annonçait comme la plus prometteuse depuis la création du Domaine en 2018. Des grappes de belle taille, et en quantité... Mais la suite fut moins rieuse...

Un été peu ensoleillé... et des vendanges qui se *font attendre* !

Après des vacances bien méritées, les préparatifs reprirent sans attendre : effeuillages, nouvelles vendanges en vert, grand nettoyage de la cave, etc. Rapidement, l'équipe était prête à en découdre !



Cependant, cet été **la vigne décide prendre son temps**, pour une fois ! Les températures modestes et la grande quantité de raisin ralentissent la photosynthèse. Une sorte de « **drôle de guerre** » s'installe : les degrés ne montent pas... Fin août, nous faisons le premier prélèvement de maturité. Verdict : Pas mûr ! Et la pluie se fait de plus en plus fréquente... A partir de début septembre, ce n'est pas moins de 105mm d'eau qui s'abattent sur nous, faisant de ces vendanges les plus pluvieuses des 10 dernières années.

Alors que beaucoup accélèrent pour « sauver les meubles », **nous prenons le risque d'attendre le retour du soleil**, annoncé autour de la mi-septembre. Les conditions sont inédites : les degrés avoisinent à peine les 12° (bien en dessous des moyennes habituelles), mais nous goûtons des baies délicieuses et mûres. L'équipe garde donc la tête froide et entame **ce que nous savons maintenant faire de mieux... les tries**. Celles-ci nous semblent vraiment indispensables, tant les écarts de maturités sont immenses et la pourriture se répand à grande vitesse. C'est sûr, cette année nous battons tous nos records de tries !

Nous décidons de lancer l'assaut le 11 septembre. Le premier jour de vendanges se déroule sous la pluie. Le lendemain et le surlendemain ne sont pas en reste... alors, entre deux séances de coupe, nous effeuillons, nous enlevons les premiers foyers de pourriture. Heureusement, l'équipe des saisonniers est exceptionnelle de patience et de courage. Sans le savoir, nous sommes partis pour 2 mois de vendanges...



Après une séance d'étirement matinale, les tries s'enchaînent inlassablement... pour ramener seulement les plus beaux raisins en cave.



Avec un niveau de minutie inédit, **nous avons vendangé les secs pendant 6 semaines (un record !)**.

Sans réelle conviction, nous avons laissé un assez grand nombre de grappes sur les vignes les moins touchées par la pourriture – pour essayer de **faire comme chaque année des vins moelleux**. Cet effort sera vain : une quinzaine de jours de pluie s'abat de nouveau sur la région en octobre, amenant encore plus de 150mm d'eau. Impossible de produire un grand liquoreux ; nous devons nous consoler avec 15 Hl de Coteaux-du-Layon. Mais nous perpétuerons, cette année encore, la tradition des vins doux.

Que penser de ce « *millésime en 3* » ?

En 2023, **Dame Nature** avait été généreuse à la floraison, mais elle s'est finalement montrée cruelle au moment des vendanges : les tries drastiques nous auront finalement privés de 30% de la récolte. 2023 sera donc pour Belargus un millésime dans la moyenne, alors que nous aurions pu (du !) remplir la cave.

Au global, **ce millésime 2023 nous a clairement mis au défi** (mal habitués que nous avons été ces dernières années, avec tant de soleil) ... mais il n'a pas tant ému les « anciens », qui ont vécu des dizaines de millésimes similaires, passés à attendre que la maturité arrive et/ou vendangés entre les pluies.

En goûtant les premiers jus, nous aimons déjà son **âme ligérienne**. Ce millésime identitaire (ou, certains diront simplement, « comme au bon vieux temps ») donnera naissance à des vins élégants et digestes, faibles en alcool, qui se bonifieront magnifiquement avec l'âge. Peut-être nous rappellera-t'il dans quelques années le millésime 2013, certes difficile mais qui a donné naissance à certains Chenins étincelants dix ans plus tard... alors patience !

° ° °

Cette « odyssée 2023 » a également permis à la Team Belargus de franchir un **nouveau cap de cohésion**.

Celle-ci a commencé à se régénérer, avec une transition en douceur entre Amaury (qui part rejoindre sa femme au Domaine de la Bergerie) et Thomas, qui a repris avec entrain le poste de Chef de Culture. Quelques nouvelles têtes, comme Marine (en appui d'Adrien à la cave), ou Esther (qui a rejoint l'équipe Vignes pour créer une fonction R&D) amènent **une énergie renouvelée... pour de nouvelles aventures en 2024 !**



La Team Belargus réunie pour son « Wine Trip » annuel (cette année en Alsace).

Plus que jamais, nous sommes déterminés à travailler dur pour **exprimer la quintessence de nos terroirs millénaires**, et les faire découvrir au plus grand nombre. Merci encore de votre engagement à nos côtés, pour cette renaissance des Crus d'Anjou dont vous êtes des acteurs-clés !

#AnjouPower

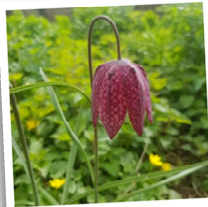
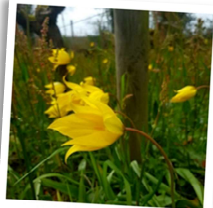
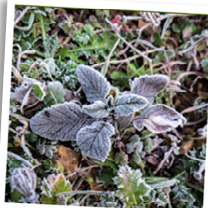
#LoirePower

La Team Belargus



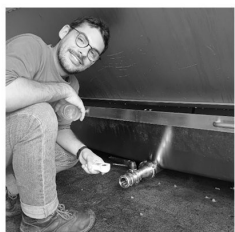
Le clin d'œil d'Augustin ◦ *Le naturaliste de l'équipe...*

Avec son téléphone toujours à portée de main, Augustin guette – et souvent capture – l'âme de la Nature qui nous entoure. Grâce à lui, faune et flore autochtones redeviennent (à juste titre !) une source sans fin d'émerveillement pour nous, au quotidien. Nous souhaitons partager certaines de ses observations en 2023 avec vous. *Enjoy !*

JANVIER  18 janvier 2023 Floraison de la Gagée de Bohême (<i>Gagea bohemica</i>), espèce protégée de la Réserve Naturelle des Coteaux du Pont-Barré.	FÉVRIER  13 février 2023 Plantation d'une haie diversifiée autour de notre parcelle de La Gordone.	MARS  23 mars 2023 Observation dans les prairies bordant le Layon des premières Fritillaires pintades (<i>Fritillaria meleagris</i>), appelées « Goganes » dans la région.
AVRIL  2 avril 2023 Floraison de la tulipe sauvage, <i>Tulipa silvestris</i>, qui se plaît dans les vignes car aimant les sols un peu travaillés.	MAI  1 mai 2023 Observation d'une couleuvre verte et jaune (<i>Hierophis viridiflavus</i>) sur l'un de nos parcelles à Savennières.	JUIN  12 juin 2023 Installation de nos 5 premières ruches... au bien-nommé « Clos des Ruchères » !
JUILLET  16 juillet 2023 Belle « Rosalie des Alpes » sur Les Treilles (sublime coléoptère aux longues antennes, protégé à l'échelle Nationale).	AOÛT  3 août 2023 Récolte de Camomille Romaine, plante emblématique de la région et du village de Saint-Lambert du Lattay.	SEPTEMBRE  25 septembre 2023 Herbarium Belargus : réalisation des premières planches et menus pour la Paulée Belargus.
OCTOBRE  11 octobre 2023 Dernier Belargus observé de l'année... sur Les Treilles bien sûr !	NOVEMBRE  1 novembre 2023 Papillon Vulcain se gavant de sucre sur une grappe botrytisée.	DÉCEMBRE  2 décembre 2023 Plant de sauge sauvage, l'un des (très) rares jours où la température a été négative en Anjou.



TEAM BELARGUS ◦ *Galerie de portraits...*



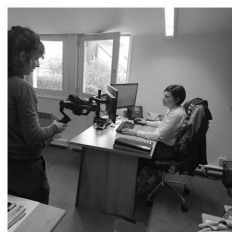
ADRIEN

On n'en perd pas une goutte !



AMAURY

Le roi du mustimètre



ANNE-SOPHIE

... fait son cinéma



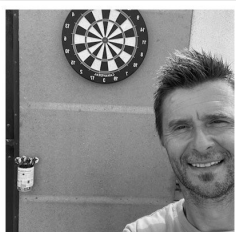
AUGUSTIN

Projet balsamique



BAPTISTE

Vive le planter d'piquets !



BRUNO

Bricoleur en chef



EDWIN

Ah, la belle vie...



ESTHER

Elue Miss Fenwick



FRANCK

Elevé au grand air



IVAN

... se fait coacher par son fils !



JO

Au pied du Rangen de Thann



LYNDSEY

Atelier herbier



MARINE

... qui aime la précision



THOMAS

Des vendanges au soleil...



THOMAS

Belle moustache !

*... et bientôt une
nouvelle tête dans
l'équipe !*