

DOMAINE
BELARGUS

Grands crus, lieux-dits et monopoles en Anjou



PASSION

Un rêve... Devenu réalité. *Le Domaine Belargus est l'aboutissement d'un rêve. Rien ne prédisposait Ivan Massonnat, épanoui dans son activité d'investisseur à Paris, à devenir vigneron si ce n'est sa passion pour le vin, née dans les vignes savoyardes de son grand-père et libérée à l'âge adulte telle une "madeleine de Proust".*

Cette passion l'a conduit à parcourir le vignoble français pendant plus de deux décennies, à fréquenter les salons des vins ON et OFF et, progressivement, à se former "le verre à la main" sur la viticulture et l'œnologie... Chemin faisant, il développa des liens d'amitié avec quelques grands vigneron.

Cela lui permit de multiplier les expériences, d'acheter ses premières vignes sur Moulin-à-Vent, d'accompagner des "Jeunes Pousses" avec son ami Thibaut Liger-Belair, et même de démarrer une aventure viticole en Champagne... Tout ceci en caressant le rêve de bâtir un jour son propre domaine.

Profondément inspiré par ses mentors, Ivan n'idéalisait toutefois pas le monde du vin et s'est préparé pendant de longues années, multipliant les échanges avec tous les acteurs de la filière : vigneron, consultants, sommeliers, cavistes, importateurs, journalistes... Après un tel apprentissage, il était prêt à franchir le pas.

La Loire, comme une évidence

Le parcours initiatique d'Ivan s'est construit à partir de son amour des vins de Bourgogne : avec son héritage millénaire et la hiérarchisation de sa mosaïque de terroirs, la Bourgogne fut le point d'ancrage de sa fascination pour les "vins de lieux", capables d'exprimer une infinie variété d'expressions à partir d'un seul cépage.

En enracinant sa famille en 2006 à Chinon, Ivan est naturellement parti à la découverte des deux grands mono-cépages de la Loire. Cela lui a permis de prendre conscience de l'immense potentiel du Chenin sur les grands terroirs ligériens, oubliés par l'histoire moderne et aujourd'hui reconnus à leur juste valeur seulement par le microcosme des experts et des grands amateurs. De toute évidence, cette vision bourguignonne serait donc appliquée... À la Loire.

Pendant des années, il a pu parfaire sa connaissance de la région au contact des vigneron ligériens, à la recherche de la "perle rare"...

Coup de foudre et alignement des planètes

Le déclic s'est produit contre toute attente en Anjou, un matin de février 2018. On l'informe que Jo Pithon s'apprête à passer la main. Ils font connaissance sur le Salon des Vins de Loire. Rendez-vous est pris le lendemain matin. Et là, sous la neige, au pied du légendaire Coteau des Treilles : "J'ai eu un sentiment d'évidence. D'abord un choc esthétique, bien sûr. Et ensuite, une histoire magnifique, celle de Jo qui a eu l'intuition du lieu, réuni patiemment les 70 parcelles, défriché, remembré et planté. C'est l'œuvre de sa vie. Ce sera mon combat de faire rayonner ce haut lieu du vin, aussi hors-normes que la Coulée de Serrant, mais dans une version paysanne."

Après ce coup de foudre, Ivan a senti que cette pépite ne pouvait pas rester isolée et a voulu constituer une collection inédite de Grands Crus, lieux-dits et monopoles sur les schistes de l'Anjou Noir.

De toute évidence, cette vision bourguignonne serait donc appliquée... À la Loire.

Il a alors bénéficié d'un incroyable alignement des planètes. En quelques mois, au printemps 2018, il acquiert ainsi "le quart des Quarts" : 10 hectares d'un seul tenant au cœur historique de la micro-appellation Quarts-de-Chaume (40 hectares au total), le seul Grand Cru de tout le Val de Loire. Puis à l'été 2018 il a l'opportunité de s'implanter à Savennières, en rachetant notamment le Clos des Ruchères au pied de la Roche aux Moines.

Le Domaine Belargus était né, sur ses 24 hectares entièrement dédiés au noble Chenin.

Son nom s'est lui aussi imposé comme une évidence : Belargus, c'est ce joli papillon bleu, habitant historique du Coteau des Treilles. Inattendu sous ces latitudes, il incarne la beauté et la fragilité de la Nature et imprime aux vins du Domaine son élégance et sa vivacité.





*Après des années passées à chercher
la “perle rare” ce fut un véritable coup
de foudre, un matin de février 2018
au pied du mythique Coteau des Treilles.*



VINS DE LIEUX

Le prisme du parcellaire, sur des terroirs millénaires. Les terres sombres de l'Anjou Noir, vieilles de plus de 500 millions d'années, forment la limite orientale du Massif Armoricaïn.

Elles résultent d'un véritable chaos géologique où se côtoient une multitude d'univers : schistes pourpres, noirs ou à feuilletés, grès poudingues, roches magmatiques, galets roulés, fines argiles et sables éoliens composent une palette à l'infinie complexité...



Implanté au cœur de l'Anjou Noir, le Domaine Belargus s'est donné pour mission de mettre en lumière cette mosaïque de terroirs au travers d'une collection de cuvées parcelles.



Cette pluralité de sous-sols offre une diversité de terroirs saisissante où l'on peut, par exemple, parcourir 70 millions d'années en un seul point de contact sur le Coteau des Treilles. Implanté au cœur de l'Anjou Noir, le Domaine Belargus s'est donné pour mission de mettre en lumière cette mosaïque de terroirs au travers d'une collection de cuvées parcelles.

Belargus amat collis

Colline de l'Hermitage ou de Corton, Montagne de Reims, Coteau de Vernon, Monts Damnés, Rangen de Thann... Autant de noms évocateurs pour illustrer ce que Virgile affirmait déjà en 60 avant J.C. dans son traité agricole de référence, *Les Géorgiques* : "Bacchus amat collis" (Bacchus aime les coteaux).

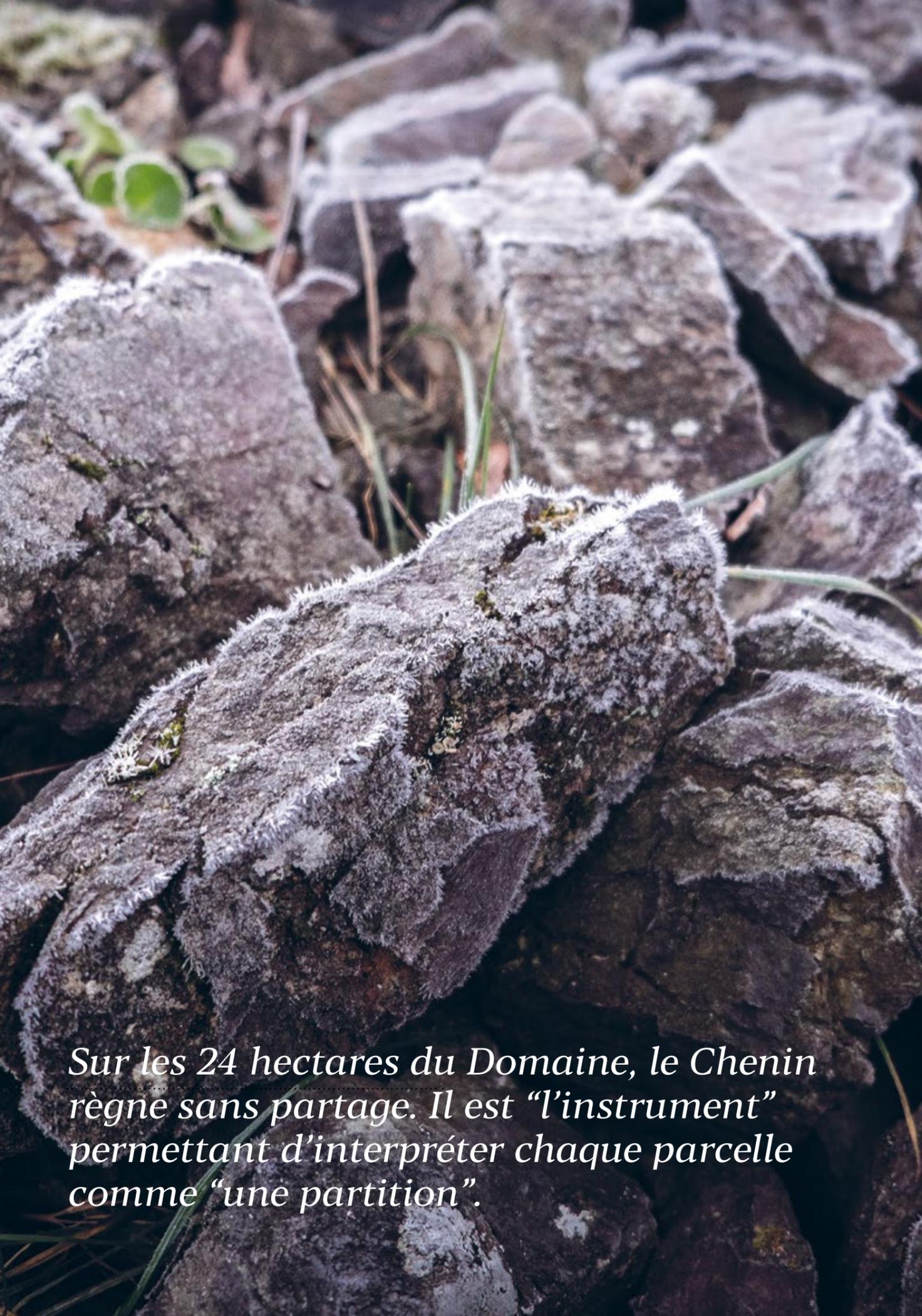
Des terrasses du Clos des Ruchères, plantées à même la roche, aux pentes vertigineuses du Coteau des Treilles, Belargus a choisi de s'implanter sur les terroirs angevins les plus exigeants : presque tous situés en coteaux, certains sont même un exemple de ce que certains sont même un exemple de "viticulture héroïque".

Le Chenin comme unique instrument

Au XI^e siècle, les coteaux de l'Anjou sont plantés en vignes par les ordres religieux. Le Chenin y règne alors en maître (représentant plus de 80% de l'encépagement) et, jusqu'au XIX^e siècle, les vins d'Anjou étaient servis sur les tables royales de toute l'Europe. Cépage exigeant et difficile à maîtriser selon les années, il tombe peu à peu en désuétude (représentant moins de 20% de l'encépagement actuel) avant de retrouver ses lettres de noblesse depuis le début des années 2000.

Sur les 24 hectares du Domaine, le Chenin règne sans partage. Il est "l'instrument", permettant d'interpréter chaque parcelle comme "une partition".

Cépage emblématique de toute une région, il exprime sur ces terres mieux que nulle part ailleurs, les spécificités et la richesse des terroirs angevins. Peu aromatique, c'est un véritable "passeur de terroirs", capable d'interpréter de manière précise les subtilités des parcelles dont il est issu. Il se distingue également par sa large palette organoleptique, capable de produire des vins d'une grande complexité. Enfin il donne naissance à des vins, secs ou moelleux, bénéficiant d'un excellent potentiel de garde.



*Sur les 24 hectares du Domaine, le Chenin
règne sans partage. Il est "l'instrument"
permettant d'interpréter chaque parcelle
comme "une partition".*





VITICULTURE DE PRÉCISION

Accompagner la nature, à chaque étape.

Les 24 hectares du Domaine Belargus sont actuellement en conversion vers la biodynamie. Ces préceptes sont appliqués pour stimuler la vie des sols et développer un écosystème harmonieux entre la vigne et son environnement.

Suivant un protocole de suivi des maturités très précis, chaque parcelle est vendangée à son optimum de maturité, en s'adaptant à chaque millésime. Les rendements faibles (de l'ordre de 25 hectolitres/hectare) résultent de l'exigence des terroirs du Domaine Belargus, principalement situés sur des coteaux aux sols caillouteux et pauvres, voire inexistants.

La vinification se veut aussi naturelle que possible, avec un minimum d'intervention humaine. Le processus se déroule sur mesure, le travail en cave ne pouvant qu'accompagner cette phase magique de transformation : les fermentations se déroulent en barriques, sur levures indigènes, et peuvent durer de moins d'un mois à plus d'un an, dans le respect de chaque parcelle et du millésime.

Paysages préservés

Les paysages d'Anjou ont été miraculeusement préservés. À l'opposé d'une approche monoculture et des "océans de vignes" que l'on peut voir ailleurs, le Domaine s'attache donc à développer une véritable biodiversité au sein de ses parcelles, avec des haies, des arbres et une cohabitation harmonieuse avec le règne animal : les chauves-souris et les insectes sont ainsi vus comme des auxiliaires de culture, et les moutons comme une extension de l'équipe pendant la période d'hiver.

Un credo, l'élevage patient

Conscient que cette phase cruciale est parfois sous-estimée dans la Loire, Ivan Massonnat souhaite offrir aux Chenins du Domaine Belargus un élevage à la hauteur de leurs terroirs.

Le Domaine pratique ainsi de longs élevages, d'un à trois ans, avec l'objectif de produire de véritables vins de garde, capable d'affronter les décennies.

Pendant un minimum de 13 mois en fûts, les vins sont élevés sur lies totales, sans bâtonnage ni soutirage. Ils font néanmoins l'objet d'une surveillance constante et d'un ouillage minutieux. Les élevages se poursuivent ainsi jusqu'à 24 ou 36 mois, selon le potentiel de chaque cuvée. Le parc de contenants est volontairement très diversifié (barriques de 228L, 400L, demi-muids, foudres ovoïdes ou tronconiques, etc.) afin d'apporter complexité et profondeur après assemblage final des différents contenants.

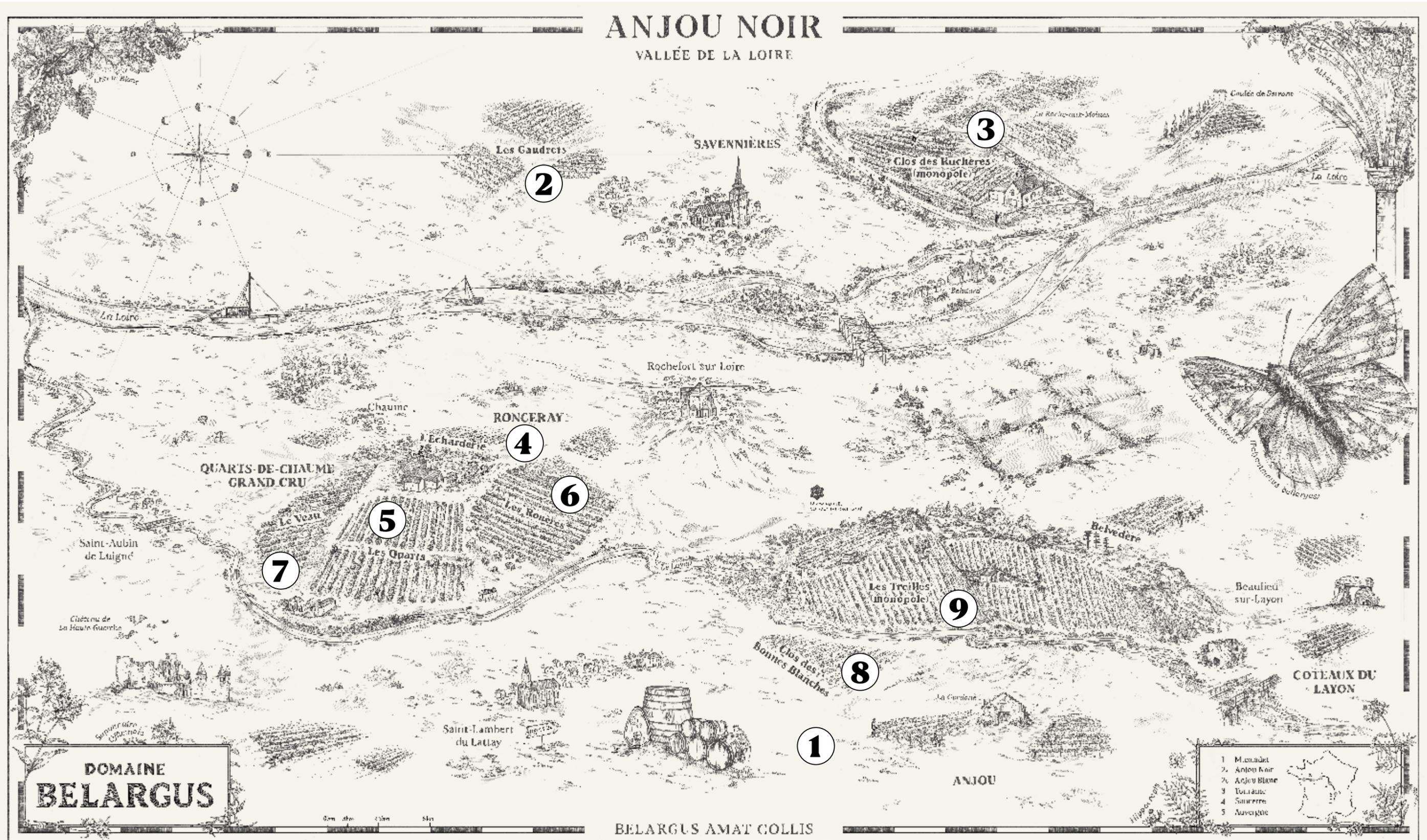




GRANDS CRUS LIEUX-DITS & MONOPOLES EN ANJOU NOIR

Les terroirs de Belargus, pépites de l'Anjou Noir. Nichées entre la Loire et son affluent le Layon, les vignes du Domaine Belargus se répartissent sur trois principales zones : Savennières, Quarts-de-Chaume et les Coteaux du Layon. Ces trois îlots sont eux-mêmes composés de terroirs singuliers, définis précisément par leur exposition, leur sous-sol et leur pente.

LES TERROIRS DU DOMAINE BELARGUS





*Paysages de l'Anjour Noir,
entre Loire et Layon.*



LA COLLECTION DES VINS BLANCS SECS DE BELARGUS

*Le travail du Domaine s'organise au niveau
parcellaire, chaque terroir donnant naissance
à une cuvée de vin blanc sec au caractère
identitaire.*



① ANJOU NOIR

AOC Anjou

C'est une cuvée régionale qui fournit la porte d'entrée dans l'univers Belargus. Fruit d'un assemblage des vignes du Domaine n'étant pas vinifiées en parcellaire, elle fournit une synthèse des terroirs qui l'ont vu naître (schistes, poudingues...). Produite pour la première fois en 2019, cette cuvée emblématique du Domaine bénéficie d'un élevage minimum d'un an, en cuve et en barriques, et exprime la quintessence du Chenin sur schistes. En hommage à sa région d'origine, elle s'appelle sobrement "Anjou Noir".

SAVENNIÈRES

② GAUDRETS

AOC Savennières

Issue d'un ensemble de parcelles situées en hauteur du village de Savennières, sur un plateau de sables éoliens et de schistes noirs en profondeur, la cuvée "Gaudrets" incarne le profil de terroir typique de Savennières. Les vins expriment des arômes de fleurs blanches et d'agrumes s'ouvrant sur une bouche enveloppante, portée par une belle acidité et une finale iodée.

③ RUCHÈRES

AOC Savennières

Situé au pied de la Roche-aux-Moines, le "Clos des Ruchères" (Monopole) repose sur un coteau de schistes pourpres, recouvert d'une très fine couche de sol, d'une vingtaine de centimètres seulement. Cette petite parcelle abrupte, travaillée comme un jardin, donne naissance à un vin porté par une grande tension minérale. Un élevage de deux ans lui confère allonge et complexité aromatique, ainsi qu'un potentiel de garde important.



RONCERAY

Sec • Appellation Anjou Contrôlée
surf. 4,44 Ha • pente 10-20% • versant Sud
Schistes & grès • loc. Rochefort-sur-Loire
Mûrier sauvage • 2018

DOMAINE BELARGUS

QUARTS-DE-CHAUME

④ RONCERAY

AOC Anjou

Cette cuvée provient d'un assemblage de toutes les parcelles du Domaine sur la croupe de Quarts-de-Chaume. Son nom se réfère à l'Abbaye du même nom, propriétaire du Tènement de Chaume dès le XI^e siècle. Terroir à la géologie complexe, le mariage des schistes et des grès poudingues confère à cette cuvée une minéralité tranchante et une richesse florale et fruitée. Une fine amertume, signature de ce terroir, apporte complexité et longueur en bouche.

⑤ QUARTS

AOC Anjou

“Les Quarts” est la parcelle originelle, exposée plein Sud, ayant donné son nom à l'appellation Quarts-de-Chaume. En effet jusqu'à la Révolution les seigneurs de la Haute Guerche, locataires du Tènement de Chaume, payaient les moniales de l'Abbaye du Ronceray avec “les meilleurs quarts de la récolte”... Le nom “Quarts-de-Chaume” était né. Les sols reposent sur des schistes du Précambrien, qui apportent finesse et longueur à cette cuvée mythique.

⑥ ROUÈRES

AOC Anjou

“Les Rouères” est l'une des trois parcelles répertoriées dans le décret originel de création de l'appellation Quarts-de-Chaume, sur le versant exposé Est. Les sols, maigres et chauds, reposent sur des grès poudingues (concrétions de sables et des graviers roulés) accumulant la chaleur de la journée et la restituant la nuit. Ce terroir solaire donne naissance à des vins charmeurs, amples et complexes.

⑦ VEAU

AOC Anjou

“Le Veau” est l'une des trois parcelles répertoriées dans le décret originel de création de l'appellation Quarts-de-Chaume, sur le versant exposé Ouest. La parcelle repose sur une langue de schistes affleurants, conférant à cette cuvée une tension minérale et un grand potentiel de garde.

LAYON

⑧ BONNES BLANCHES

AOC Anjou

Situé sur une légère pente orientée Nord, le “Clos des Bonnes Blanches” repose sur des schistes talqueux, recouverts d’argile et de cailloux blancs de quartz. Ce terroir tardif donne naissance à des vins délicats, d’introspection. Ils dévoilent des arômes floraux et des notes de menthol et de fenouil, portées par une grande tension minérale. Ils sont connus pour leur grand potentiel de garde.

⑨ TREILLES

AOC Anjou

Le “Coteau des Treilles” (Monopole) a été ressuscité à la fin des années 1990 par Jo Pithon. Abandonné après-guerre à cause de ses fortes pentes (de 30 à 70%), ce coteau exposé plein Sud repose sur un véritable chaos géologique (sous-sols composés de roches magmatiques, de schistes, de poudingues et de calcaires anciens) qui transmet sa complexité et sa minéralité au vin. Cette parcelle est située au cœur de la Réserve Naturelle du Pont-Barré, un écrin de biodiversité n’ayant jamais connue la chimie et abritant une flore et une faune exceptionnelles, décrites dès le XVIII^e siècle par les botanistes angevins. Ce terroir singulier donne vie à des vins uniques, de très longue garde. A l’issue d’un élevage de trois ans, ils développent une rare intensité aromatique et expriment une puissance tellurique dans un modèle de tension, d’équilibre et d’énergie.





LES LIQUOREUX DE BELARGUS

Pour compléter cette collection de vins blancs secs, le Domaine utilise la magie du botrytis pour produire quelques cuvées de vins moelleux et liquoreux. Et ceci bien sûr, comme aux temps anciens, seulement les années où la nature le permet...

LAYON

AOC Coteaux-du-Layon

Cette cuvée résulte d'un assemblage des parcelles du Domaine bordant le Layon. Elle est caractérisée par son équilibre et une grande fraîcheur, portée par des notes de fruits frais et d'agrumes. La bouche, suave et enveloppante, est soutenue par une sensation acidulée.

ECHARDERIE

AOC Coteaux-du-Layon Chaume 1^{er} Cru

Les parcelles de Chaume 1^{er} Cru du Domaine entourent le lieu-dit "L'Echarderie", qui fut jusqu'à la révolution le chai des seigneurs de la Haute-Guerche (exploitant le Tènement de Chaume pour l'Abbaye du Ronceray). Le mariage des schistes et des grès poudingues en sous-sol confère à cette cuvée une complexité minérale et une finale longue.

QUARTS

AOC Quarts-de-Chaume Grand Cru

"Les Quarts" est la parcelle originelle ayant donné son nom à l'appellation Quarts-de-Chaume. La magie du terroir de Quarts-de-Chaume (coteau ensoleillé plein Sud, exposé aux brumes matinales du Layon et aéré par des vents constants) opère alors... aboutissant à un botrytis d'une rare concentration. Les schistes en sous-sol confèrent à cette cuvée une trame verticale et une fraîcheur élégante.

ROUÈRES

AOC Quarts-de-Chaume Grand Cru

"Les Rouères" est l'une des trois parcelles répertoriées dans le décret originel de création de l'appellation Quarts-de-Chaume, exposée sur le versant Est. Les poudingues en sous-sol confèrent un caractère sphérique et solaire à cette cuvée.

ULTRA

AOC Quarts-de-Chaume Grand Cru

En 2018, millésime d'anthologie pour les liquoreux en Anjou, le Domaine Belargus a également pu produire une barrique en hommage à la célèbre cuvée "Ambroisie" de Jo Pithon : un Quarts-de-Chaume sur-concentré issue d'une ultime trie (plus de 30 degrés potentiels à la récolte), dénommé "Ultra". Ce vin superlatif, à la fois un concentré d'énergie et un modèle d'équilibre, permettra de garder une trace quasi-éternelle du premier millésime Belargus...



TEAM BELARGUS

C'est avec une énergie communicatrice et dans un esprit "start-up" qu'Ivan Massonnat a constitué une équipe jeune (moins de 30 ans en moyenne), d'une dizaine de passionné(e)s au sein de laquelle la parité est strictement respectée.

L'équipe du Domaine est unie par la passion des grands vins. Ivan les emmène chaque année partir à la découverte des grands vignobles européens : les désormais rituels "Wine Trips" de Belargus ont ainsi permis la rencontre des grands vigneron de la Côte-Rôtie en 2018, de la Bourgogne en 2019 et de la Moselle allemande en 2020.

La jeune génération

Le chef de cave, Adrien Moreau, est fils d'agriculteurs du Val de Loire. Ingénieur agronome et œnologue de formation, Adrien est avant tout un dégustateur pointu, fou de grands vins, qui avait découvert les vins de Jo Pithon alors qu'il animait le Club de Dégustation de "l'Agro". Il a bâti son expérience au sein de maisons d'élite en France (Cheval Blanc, Haut-Brion, Roederer) et dans le nouveau monde (Harlan Estate). Partageant les mêmes valeurs, Adrien forme avec Ivan et Jo un trio intergénérationnel soudé par la passion et l'envie de découvrir.

Sur la partie vignoble, le chef de culture Amaury Chartier est l'autre pilier de l'équipe. Après avoir quitté sa Champagne natale pour conduire les vignes du Roc d'Anglade, il a finalement choisi de prendre racine en Anjou. Son amour de la vigne, son engagement et sa passion pour la "viticulture héroïque" permettent au Domaine de viser haut, sur des terroirs très exigeants.

Les sages

Très investi dans l'aventure, Jo Pithon continue de faire profiter le Domaine de son expérience de vificateur et de sa connaissance intime des terroirs de l'Anjou. Sa vision, son regard sur le bio et son recul sur les terroirs angevins font de Jo le conseiller principal du Domaine.

L'équipe bénéficie également de l'accompagnement bienveillant de Guy Bossard, pionnier de la biodynamie en France et ancien propriétaire du Domaine de l'Écu en Muscadet (certifié Bio dès 1972).



L'équipe du Domaine est unie par la passion des grands vins. Ivan les emmène chaque année à en "Wine Trip" collectif à la découverte des grands vignobles européens [...]

2020, l'année du lancement de Belargus

Les 14 cuvées du Domaine Belargus (9 vins blancs secs et 5 vins liquoreux) sortent de cave petit à petit, au rythme des élevages et des dégustations. Seuls les vins prêts à être consommés sont mis en bouteille et proposés au marché.

L'export représente aujourd'hui 80% des ventes du Domaine, mais Belargus désire être solidement distribué en France, à travers un réseau de cavistes partenaires (en ligne ou avec une implantation physique) et sur les belles tables de la restauration.

Le Domaine, qui souhaite créer un lien fort avec ses consommateurs, est ouvert sur réservation pour une découverte des terroirs et une dégustation sur fûts. Dans une logique de "Club", il commercialise certaines micro-cuvées en allocation directe auprès des amateurs.



ŒUVRER POUR LE COLLECTIF

Ivan Massonnat, qui a coutume de dire que c'est "l'Anjou qui l'a choisi" (via ce coup de foudre originel), souhaite contribuer au renouveau de cette région viticole millénaire. Il est arrivé avec la foi chevillée au corps et une énergie positive qui ne demandait qu'à s'exprimer...



La Paulée d'Anjou

En 2019, l'occasion lui en fut donnée en acceptant la présidence de la Paulée d'Anjou, manifestation créée en 2012 par les vigneron(ne)s de l'Anjou Noir. Avec un mélange d'audace et de candeur, Ivan a contribué à créer une dynamique nouvelle qui a littéralement transformé l'événement : extension aux vigneron(s) saumurois de l'Anjou Blanc, invités de marque, journée de dégustation à la Coulée de Serrant, dîner réalisé par des chefs étoilés angevins, etc. L'édition 2019 a ainsi pris une véritable dimension internationale, réunissant autour des 53 domaines participants plus de 500 professionnels de 15 nationalités.

En 2020, Covid oblige, cette Paulée ne peut se jouer qu'à guichets fermés. Mais la dynamique régionale prend de l'ampleur, avec la reconstitution symbolique de la Province d'Anjou historique : ainsi pour la première fois, la Paulée accueillera une vingtaine de vigneron(ne)s Bio issu(e)s des appellations Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil, portant le nombre de domaines à près de 90 cette année.

Syndicat de Quarts-de-Chaume

Ivan vient également d'être élu Co-Président du Syndicat de l'appellation Quarts-de-Chaume, en binôme avec Marie Guégnard du Domaine de la Bergerie. Avec un bureau totalement renouvelé et rajeuni, il compte impulser un renouveau sur l'unique Grand Cru du Val de Loire, et notamment œuvrer pour faire connaître les vins blancs secs issus de ce terroir.

La première initiative consistera à produire une cuvée collective, en sec et en liquoreux, co-produite par tous les vigneron(s) du Syndicat de Quarts-de-Chaume. Une barrique de chaque vin sera mise aux enchères chaque année lors d'un dîner de prestige.

Crédits photo

Adenstudio

Jean-Yves Bardin

Jim Budd

Erwan Guillou

Pierre Mahieu

Anaïs Meslet

Estelle Offroy

Direction artistique

Be Dandy

Impression

Frazier

DOMAINE
BELARGUS

Grands crus, lieux-dits et monopoles en Anjou

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

loc. 19 rue Saint-Vincent • 49750 Saint-Lambert du Lattay

web. www.belargus.com instagram: @domainebelargus