

LE DOMAINE « BELARGUS » COMPLÈTE SA COLLECTION DE GRANDS TERROIRS DE L'ANJOU

Six mois après avoir repris le domaine de Jo Pithon, Ivan Massonnat s'implante à Savennières et finalise son équipe.

DE PITHON-PAILLÉ AU DOMAINE « BELARGUS »

En acquérant le domaine Pithon-Paillé, Ivan Massonnat a réalisé son rêve de passionné, et a posé les fondations d'un grand projet : bâtir un vignoble d'exception sur les plus beaux terroirs de l'Anjou pour y produire de grands Chenins en Biodynamie.

Ivan Massonnat finalise aujourd'hui le périmètre foncier de son domaine, en s'implantant sur la commune de Savennières : il reprend en fermage un ensemble de vignes et rachète un terroir d'exception (le *Clos des Ruchères*). Il exploitera désormais près de 3 hectares sur cette appellation recherchée. Accolée au Clos, une maison de charme style 1900 sera transformée en lieu d'accueil. Disposant d'une cave sous-terrainne (chose rare pour cette région de schistes), cette maison deviendra le lieu d'élevage de toutes les cuvées de Savennières.

Le nouveau domaine, dorénavant constitué, s'appellera **BELARGUS**, en hommage à la cuvée la plus rare que produisait Jo Pithon (« Belargus des Treilles »). C'est aussi le nom d'un petit papillon bleu très rare à cette latitude, mais présent sur le terroir du Coteau des Treilles, qui a vocation à incarner un message universel : la beauté et la fragilité de la Nature.



UNE COLLECTION DE GRANDS TERROIRS DE L'ANJOU

Avec cette dernière acquisition, le Domaine Belargus atteint sa taille finale de 26 hectares, et s'articule désormais autour de 3 terroirs exceptionnels :

- Le **Coteau des Treilles (Monopole), joyau du domaine Pithon-Paillé** : un coteau de 3 hectares exposé plein Sud, abandonné après-guerre à cause de ses fortes pentes (30 à 70%). Il est situé dans un écrin de biodiversité, au sein d'une zone classée « Réserve Naturelle Régionale » (cogérée avec la LPO).
- Les **Quarts de Chaume (Grand Cru)** : 10 hectares d'un seul tenant (soit un quart de cette micro-appellation, la seule AOC classée « Grand Cru » de tout le Val de Loire), comprenant les parcelles historiques de l'appellation : « Les Quarts » et « Les Rouères », notamment.
- Le **Clos des Ruchères (Savennières), objet du présent rachat** : 45 ares d'un coteau abrupt, clos de murs et implanté sur de magnifiques schistes pourpres. Défriché et replanté il y a une dizaine d'années seulement, il est contigu à la zone d'appellation « Roche-aux-Moines ».

ESPRIT « START-UP » ET VISION BOURGUIGNONNE

C'est avec la même énergie qu'Ivan Massonnat a constitué une équipe jeune et passionnée, comptant désormais 7 personnes, ayant toutes fait leurs armes auprès de domaines référents.

Le jeune *winemaker*, Adrien Moreau (24 ans), est fils d'agriculteurs du Val de Loire. Ingénieur Agronome et Œnologue de formation, il a bâti son expérience dans des domaines réputés (Cheval Blanc, Haut-Brion, Harlan Estate, Roederer). Très investi à ses côtés, Jo Python continue de faire profiter le Domaine de son expérience de vinificateur (40 millésimes au compteur) et de sa connaissance intime des terroirs de l'Anjou.

Sur la partie vignoble, le chef de culture précédemment en place, Geoffroi Cocard (27 ans) a été rejoint par trois autres personnes. Parmi elles, un ancien du domaine Roc d'Anglade, Amaury Chartier (29 ans), sera entièrement dédié au Coteau des Treilles, avec pour mission de le travailler « comme un jardin ». L'équipe vignoble bénéficiera de l'accompagnement de Guy Bossard, pionnier de la Biodynamie en France et ancien propriétaire du Domaine de l'Ecu en Muscadet (certifié Bio dès 1972).

L'équipe du Domaine Bel Argus, conjuguant jeunesse et expérience, a eu la chance de se fédérer autour du millésime 2018, déjà annoncé comme exceptionnel.

Elle s'inscrit dans la vision bourguignonne chère à Ivan Massonnat : exprimer la quintessence des terroirs, à travers le prisme du parcellaire, grâce à des sols vivants et une biodiversité protégée. Un vaste plan de restructuration et d'investissement a été lancé, avec pour objectifs prioritaires le soin du matériel végétal et la précision apportée à chaque étape de la vinification. Le Domaine vise à être rapidement 100% certifié en Biodynamie.

PITHON-PAILLE DEMEURE

A côté du Domaine détenu en propre, subsistera le négoce-artisan « Pithon-Paillé » créé par Jo Python il y a 10 ans. L'objectif est de compléter la gamme du Domaine avec les meilleurs terroirs ligériens, en appellations Bourgueil, Saumur-Champigny, Chinon ou Crémant de Loire. Les gammes seront bien distinctes et s'adresseront, à terme, à des marchés complémentaires.

CONTACT PRESSE - PAIN VIN & COMPANY

Victorine de Beler - Tel : 06 09 84 97 14 – vcrispel@painvincompany.com
