

NICE ?



T. POUSSE

La Percée





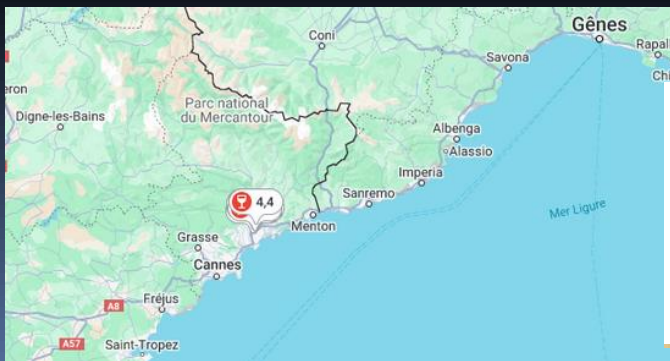
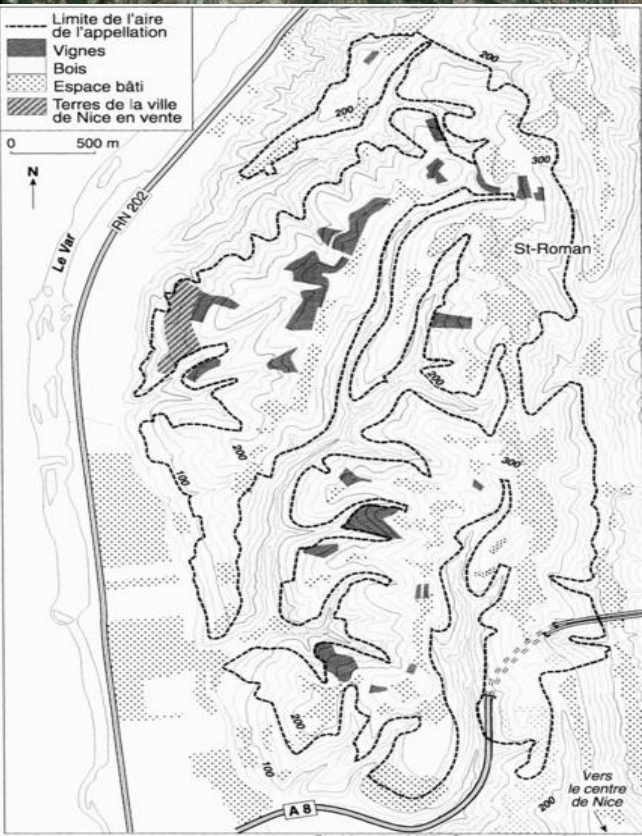
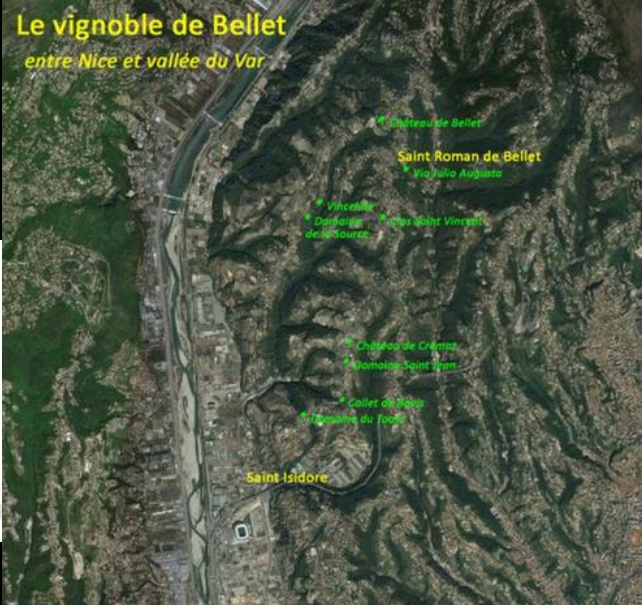
COTEAUX DE BELLET

LES NEUF AOC DE PROVENCE

CARTE ALLIX PIOT



Le vignoble de Bellet entre Nice et vallée du Var



COTEAUX DE BELLET

**C'EST UN CONFETTI !
TOUTE L'APPELLATION EST DANS NICE !!!**

*Perle suspendue aux coteaux niçois
Seule appellation intégrée à une métropole*

9 vigneron / 60 ha : 120000 bouteilles / an
3 collines : Bellet St Roman , Crémat, Saquier
Majoritairement en terrasses : les restanques !!

⇒ récoltes manuelles

⇒ Cépages autochtones

le braquet (braquet bellet)

la folle noire

le rolle ou vermentino

Tous en bio!!!



Cahier des charges AOC BELLET

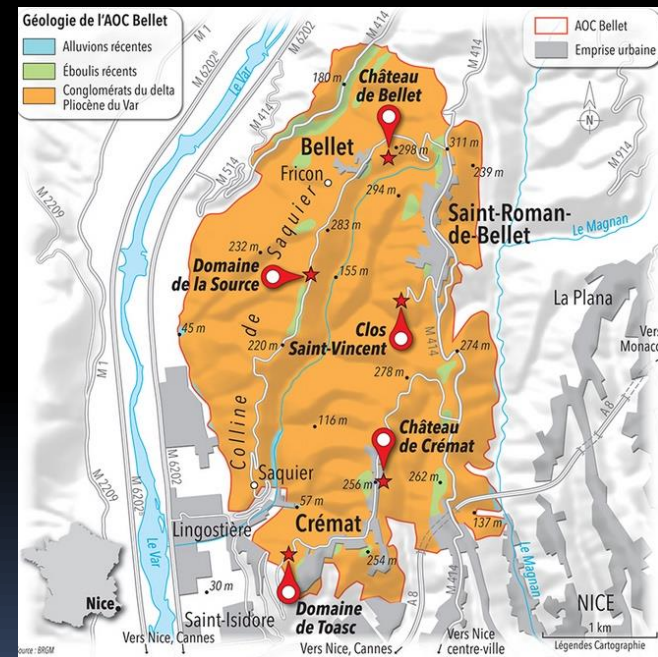
Décret 2011-1737 1/12/2011 JORF 4/12/2011

No 10 16/10/2019 Vin Gastronomie et développement des territoires

La très discrète place du vin de Bellet dans la promotion de la gastronomie niçoise Aline Brochot

Vignobles provençaux dans la ville : Bellet ,Palette, Cassis

Sud- Ouest européen tome 21 2006 Territoires et paysages viticoles pp 65 -75 Ph .Moustier





Géologie

Le PUDDING : non!

Le POUDINGUE : silico calcaire, galets roulés formés de grès

Ciment sableux peu résistant, sables grossiers voire fins => sols bien drainés



Climatologie

Climat méditerranéen : gels rares, hivers doux humides, vents du sud sirocco
étés chauds secs, pluies orageuses, >2800h soleil/an

300 m altitude entre Baie des Anges et Mercantour => protection des vents de nord et d'ouest

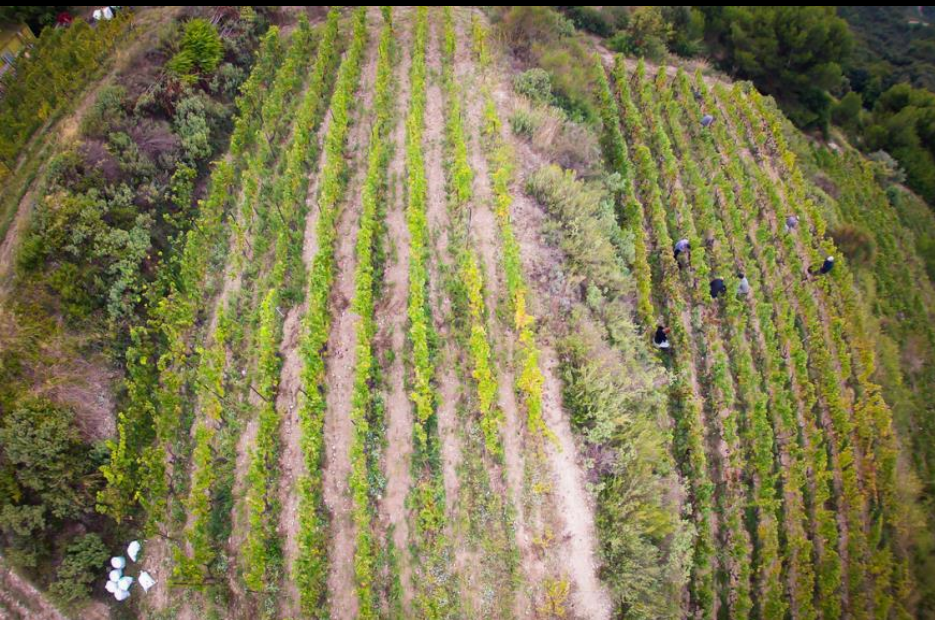
Brise matinale des Préalpes / Brise marine vespérale qui remonte=> couloir de vent

- Régulation thermique : $T^{\circ} < 4 - 5^{\circ}$ à la cote
- Défense contre les maladies cryptogamiques



Géographie





LE POUDINGUE
SOL CARACTÉRISTIQUE
DE BELLET

Les restanques



LES VINS DE BELLET

LES CÉPAGES

Vins blancs : le Rolle ou Vermentino (vermentinù)

Rollu, Livornese bianca

Pierre Gallet : ADN ?

Origine Italie , Anatolie ? ADN : malvoisie Madère ?

Vigoureux , baies grosses sphériques , jaune doré ou blanches ,
Peau épaisse et ferme, rosissant à maturité

Maturité : 3^{ème} époque

Terroirs chauds et secs ,sensible à l'oidium

Aromes délicats fruités : agrumes ,poire, pomme, fenouil
pointe de fruits secs (amande) fleur d'aubépine , menthe fraîche

En bouche : gras , très fin , équilibré

Parfois manque d'acidité ; préfère les terroirs frais , d'altitude

Récolte précoce=> conserve l'acidité

Fermentation malolactique => style plus riche plus concentré

Association possible à des cépages rouges

Autres cépages bourboulenc , chardonnay, clairette



LES VINS DE BELLET

LES CÉPAGES

Vins rouges

Le Brachet (Braquet- bracelet)

Grappes moyennes pyramidales , baies sphériques
Peau tendre, noir violacé- bleuté, pulpe juteuse (E en blanc)
Long pédicule lignifié

Débourrement précoce ,maturité 3^{ème} époque tardive
Terroirs chauds et secs, peu fertiles très sensible à la pourriture grise
Robe rubis intense
Vins très fins , aromatiques, alcooliques ,gagnant en vieillissant
puissants arômes de rose sauvage , notes d'épices , de poivre
voire de pinède s'il est élevé en fûts
Souvent associé folle noire , grenache noir



LES VINS DE BELLET

LES CÉPAGES

Folle noire (fuella nera)

Vieux cépage provençal vitis vinifera

Grappes moyennes – grandes , pédoncules forts, qqx un grapillon

Baies petites – moyennes , peau épaisse noir sombre -> rouge brun à maturité , pulpe juteuse agréable

Débourrement précoce , maturité 2^{ème} époque

Terroirs argilocalcaires chauds

Très vigoureux (ébourgeonnage, taille courte)

Sensible oïdium , pourriture grise , mildiou , millerandage

Adapté sécheresse

Vins très charpentés, très colorés , riches en alcool assez fins , aromatiques , de faible acidité

Aromes de cerise, groseille , épices douces

Le plus souvent vinifié avec autres cépages



LES VINS DE BELLET



CHÂTEAU DE BELLET

L'engagement est un acte, pas un mot. - Jean-Paul Sartre



CHÂTEAU DE CRÉMAT

Des vins sincères et chargés d'histoire



CLOS SAINT-VINCENT

Le vin des trois collines de Nice



COLLET DE BOVIS

Vins et patrimoine



DOMAINE DE LA SOURCE

Des vins fleuris



DOMAINE DE VINCELINE

Une histoire de famille



DOMAINE SAINT JEAN

Un vin de passionnés attachés à leur terroir



DOMAINE DE TOASC

Vin de grandes tables



VIA JULIA-AUGUSTA

Un vin d'avenir

CHÂTEAU DE BELLET



CHATEAU de BELLET 10kms de la mer 300 m altitude
Greco puis Romains Vème siècle avant JC
Moyen âge dépend de l'abbaye de St Pons
Château érigé XVIème 1667 Pierre Roissard de BELLET
Phylloxera , IIème guerre mondiale
Production d'œillets , lavande
11/11/1941 AOC
G de Charnacé->2012 fonds d investissement
6.5ha 25000 btl/an Age moyen des vignes 30ans
Vendanges manuelles (chenillard labour)
Rouges : grenache noir 22% , folle noire 44% , brachet 34%
Blancs : rolle 90% chardonnay 10%



Domaine de la SOURCE



Martin de Tours : tournée d'hiver des monastères
Assoupi dans les vignes , il attache son âne à un
piquet qui broute les sarments des ceps abandonnés
Saint Martin s'excuse auprès des moines pour les ceps
ratiboisés . Mais grand étonnement des moines
à l'heure des vendanges de constater sur les vignes
croquées par l'âne : nombreuses et grosses
grappes juteuses
et sucrées au lieu des petites grappes acides habituelles
Ainsi est née la taille de la vigne !!!



Domaine de la SOURCE



100% Rolle

Exposition sud sud- est vignes : 20 ans environ

Sols: poudingue avec qq veines argileuses

35h/ha récolte manuelle en caisses , triée

Macération, pressurage direct , fermentation thermoregulée ,
débouillage statique stabulation 24-36h

méthode traditionnelle pour l'élaboration de ce vin effervescent
sans aucune liqueur ajoutée en brut nature.

Elevage : Bâtonnage sur lies fines durant 2 à 4 mois ,passée en fût
de chêne 5% des volumes entre 2 et 6 mois selon l'âge du fût.



Domaine de la SOURCE

Robe profonde jaune pale argentée ,étincelante, qui ne ternit avec le temps

Nez fin fleurs blanches , aromes de pêche, légères notes lévuriennes , caractère de pain frais .

Note balsamique ,de résine .

Entrée de bouche tendre et crémeuse, bulles fines et légères qui tapissent le palais

Acidité modérée , caractère facile

Le vin prend son relief par les phénoliques issus de la partie séjournée en barrique

Finale teintée d agrumes et de zeste

Prêt à boire juvénile, conservation 3 ans ,compagnon d'apéritif ou sur un tartare de st Jacques à la mangue

service 11° mais non frappé

conservation 3 ans

29,50euros



Domaine de la SOURCE



100% rolle
cuvée unique limitée numérotée
Exposition sud sud est
Sols poudingue avec quelques veines argileuses
vignes > 30 ans 35 hl/ha
vendanges manuelles grains par grains en caisses triées
sélection parcellaire
Macération, pressurage direct
Moût thermorégulé pdt la fermentation alcoolique après
débouillage statique (stabulation 24-36 h)
13°



Domaine de la SOURCE

Robe jaune citron clair

Nez miellé, anisé beurré légèrement vanillé, floral

Notes de fruits chair blanche (pêche poire) ananas frais

Bouche ample enveloppante, acidité fondue par l'élevage en fût

Finale épicée, très belle longueur

700 bouteilles

Service 11° frais mais non frappé

Garde 5 -8 ans

Plats en sauce, viande blanche sauce champignons

Poisson à la crème, médaillon de homard à la vanille,

fenouil braisé au miel

61,50euros



Domaine Saint JEAN

2006 Nathalie & Patrick Pacioselli
Ensoleillement optimal entre mer et montagne
Sol en poudingue
Cépage 100% rolle planté en 2008
Vendanges manuelles, vinification cuve inox thermo régulée
Macération pelliculaire fermentation basse température
Mise en bouteilles 6 mois d'élevage
1537 bouteilles



Domaine Saint JEAN

Nez fruité élégant, notes d agrumes , de pêche blanche
Finale fleurie bergamote et pamplemousse
Attaque puissante cédant la place à des arômes raffinés de
pêche soutenus par une belle fraîcheur
Finale un amer assumé persistant minéral

Apéritif avec des charcuteries gouteuses
Heureux compagnon d'un loup grillé, carpaccio de st Jacques
Homard ,langouste, poissons grillés

20euros



Domaine de la SOURCE



100%Braquet

Exposition sud sudest

Sols : galets roulés , sable –poudingue- qq veines argileuses

Vinification: 35hl/ha

Récolte manuelle en caisse triée ; macération 4-5h puis saignée

fermentation thermoregulée après débourage statique

Stabulation 24-36 h



Domaine de la SOURCE



Robe : rose corail rose orangé, tendres reflets dorés
Nez franc petits fruits secs florales minérales iodées
À l'aération: grenade, orange ,réglisse, anis ,poivre
Palais ample: fruits rouges ,pierre à fusil, zestes orange amère
Finale longue suave , soupçon poivre en rétro olfaction

dixit Julia Scavo

T° service 11°

Conservation 2-4 ans

Baudroie beurre noisette , polenta aux grains de grenade

Cuisine niçoise et exotique



Domaine Saint JEAN



Cépage folle noire 60% Grenache noir 40%
Parcelle Livece
Sélection parcellaire
Vendange manuelle, fermentation cuve inox
Après macération pré fermentaire
Pigeage quotidien
Puis élevage fût autrichien de 400l



Domaine Saint JEAN



Nez fruits rouges qui pourrait rappeler un bourgogne
Bouche souple délicate
Structure harmonieuse, empreinte ensoleillée du millésime
Ample satiné avec au fond la cerise, les épices
Boisé fondu , profil sudiste au fruit doux et généreux
Garde 15 ans
Service 15-16° pour respecter la finesse de structure
peu concentrée du vin

Accord mets vins

perdrix aux griottes ,tombée de chou rouge aux épices
Grives rôties aux raisins , crémeux de betteraves au clou
de girofle
Pigeon cuit basse T° jus de cassis, écrasée de roseval
au réglisse

31,67 euros HT



Domaine de la SOURCE



Folle noire 80% Grenache 20%
Versant ouest : large ensoleillement /7ha
Exposition sud – sud est , culture bio
Sols : poudingue vignes 20ans de moyenne
Vendanges manuelles en caisses triées 35hl/ha
Macération après égrappage , cuvaion 6-10js
7 mois en cuves 12 mois en barriques
Elevage chêne français 12 mois



Vins de BELLET Domaine de la SOURCE

Robe légère, tons rubis

Aromes rose sauvage , épices , poivre, gelée de cassis
tanins puissants gras fondus ,finale longue minérale

Potentiel garde 8-10 ans

13°

Olfaction profonde et nuancée de gelée de cassis ,griotte au kirsch
de genièvre et de graphite

Équilibre remarquable tapissée de fruits rouges , d'épices , la bouche
s' enveloppe de beaux tannins gras et fondus , déploie une finale déliée ,
restituant avec élégance la fine minéralité du bouquet **Guide hachette**

34,50euros



*Voilà... Rentrons
maintenant, c'est
l'heure de l'apéro.*



ADIEOU

VINS DE BELLET

COLLET DE BOVIS



Domaine de Fogolar // ancienne voie romaine
Jean SPIZZO ancien professeur littérature italienne
Vallée var à l'ouest, la mer au sud, vents favorables
4,5 ha sols argilocalcaires et siliceux
Culture bio, vendanges manuelles



VINS DE BELLET COLLET DE BOVIS

Collet De Bovis 2019 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2022

Élevé 11 mois en fût de chêne, ce pur rolle dévoile des arômes d'agrumes confits, de fleurs blanches et de miel mêlés de notes beurrées et toastées. Généreuse à l'attaque, la bouche se montre ronde et gourmande, avec un boisé bien fondu et un zeste d'agrumes qui lui confèrent une agréable tension. La finale particulièrement longue et friande est marquée par des notes de noisette, de vanille et de bergamote. Un blanc structuré et riche, équilibré par une vivacité constante.

Collet De Bovis : Le vigneron

Jean Spizzo, enseignant universitaire, s'est passionné pour la culture de la vigne et la vinification dès 1974. Son vignoble de 4,5 ha, converti à l'agriculture biologique, est situé sur les collines de Bellet qui dominent la ville de Nice. Un domaine très régulier en qualité.

Collet De Bovis 2020 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2023

Sous sa robe lumineuse aux reflets dorés, ce pur rolle livre des parfums complexes de jasmin, de cire, de beurre de cacao, de tabac blond et de fruits secs. On retrouve ce bouquet solaire dans une bouche ample, veloutée et un brin chaleureuse, encore marquée par les 11 mois d'élevage en fût. Avec un peu de patience, ce blanc bien né offrira à table des accords distingués, avec des poissons blancs et des volailles fines à la crème.



VINS DE BELLET COLLET DE BOVIS

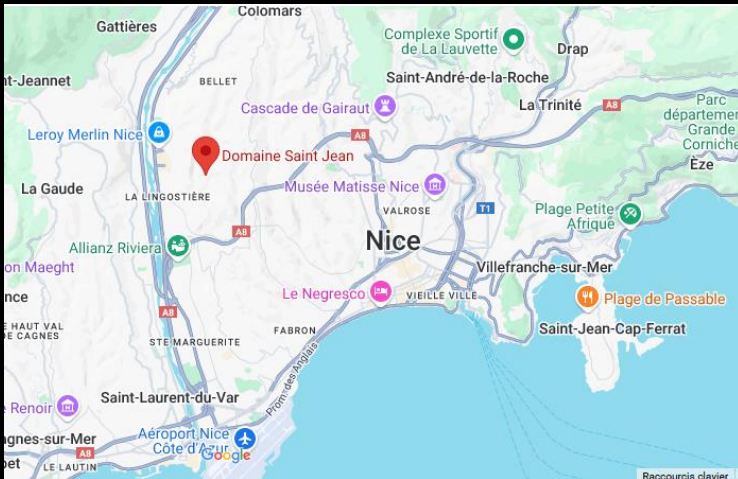
Egrappage total, fermentation cuves inox ,
pressurage direct Elevage cuve inox
Rosé: 95%braquet 5% cinsault

Couleur rosée claire à reflets orangés
Nez frais subtils aromes de framboise de litchee, de mangue
Bouche aromatique acidulée, notes de violette de fraise,
tannins fins et souples, légère minéralité, corps structuré
bonne persistance
servir 9-11° garde 2021 2024
Vocation apéritif,entrées froides, pissaladière
Medaille d'or Féminalise 2021

RVFmillesime 2019 : Originalité effet braquet /poudingue
Epices , puissance du fruit délicate ,matière suave
Tannins salins , apport marin qui enrichit le vins de notes iodées



DOMAINE SAINT JEAN



Nathalie et Jean Patrick Pacioselli
Agriculteurs lavande 07
2006 Première vendange 150bts
2006 2ha lieu dit Li Vecce
2007 certifié bio 2018 4ha



DOMAINE SAINT JEAN



Cuvée Pouncia 2023
100% Rolle typique de l'appellation
Vignes plantées 2008
Vendanges manuelles
Vinification cuves inox thermo régulées
Macération pelliculaire, fermentation basse T°
Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage



DOMAINE SAINT JEAN



Nez fruité élégant harmonieux
Notes agrumes , pêche blanche,
finale de bergamote et de pamplemousse
Bouche : attaque puissante cédant la place à
des arômes de pêche soutenus par une belle fraîcheur

loup grillé , carpaccio de st jacques
Langoustes, homard , poissons grillés
Apéritif avec des charcuteries gouteuses

DOMAINE SAINT JEAN

Rouge cuvée LIVECCE

Folle noire 60% Grenache noir 40%

Vignes plantées en 2008-2009/parcelle du même nom

Cuvée de sélection parcellaire .Certification bio

Vendange manuelle , fermentation cuve inox,
après macération préfermentaire et pigeage quotidien

Elevage 12 mois chêne français



DOMAINE SAINT JEAN

Mise en bouche souple délicate

Structure: ensemble harmonieux où la finesse s'exprime

Malgré l'empreinte ensoleillée du millésime

Ample satiné avec en fond la cerise, les épices, un boisé fondu
délivre son profil sudiste au fruit doux et généreux

Garde 15 ans

Service 15-16° pour respecter la finesse de structure

Peu concentrée du vin

Accord mets vins

perdrix aux griottes tombée de chou rouge aux épices

Grives rôties aux raisins, crémeux de betteraves au clou
de girofle

Pigeon cuit basse T° jus de cassis, écrasée de roseval
au réglisse



Vins de BELLET

Domaine de la SOURCE



100% rolle

Exposition sud sud est

Sols poudingue avec quelques veines argileuses

vignes 20ans , vendanges manuelles en caisses , triées 35 hl /ha

Macération , pressurage direct

Moût thermorégulé pdt la fermentation alcoolique après
debouillage statique (stabulation 24-36 h)

13°

Service 11° frais mais non frappé

garde 3-5 ans



Vins de BELLET

Domaine de la SOURCE

Robe jaune vif ,étincelante , non ternie par le temps
bouquet du midi associant la fleur d aubépine,
les zestes de citron confits , la fleur de tilleul,
la pêche , les épices douces

Attaque suave , ronde, vive, la bouche se développe sur des
aromes de fruits murs , finale fraîche ,gourmande d une
longueur étonnante

Heureux compagnon des poissons grillés, des crustacés

