

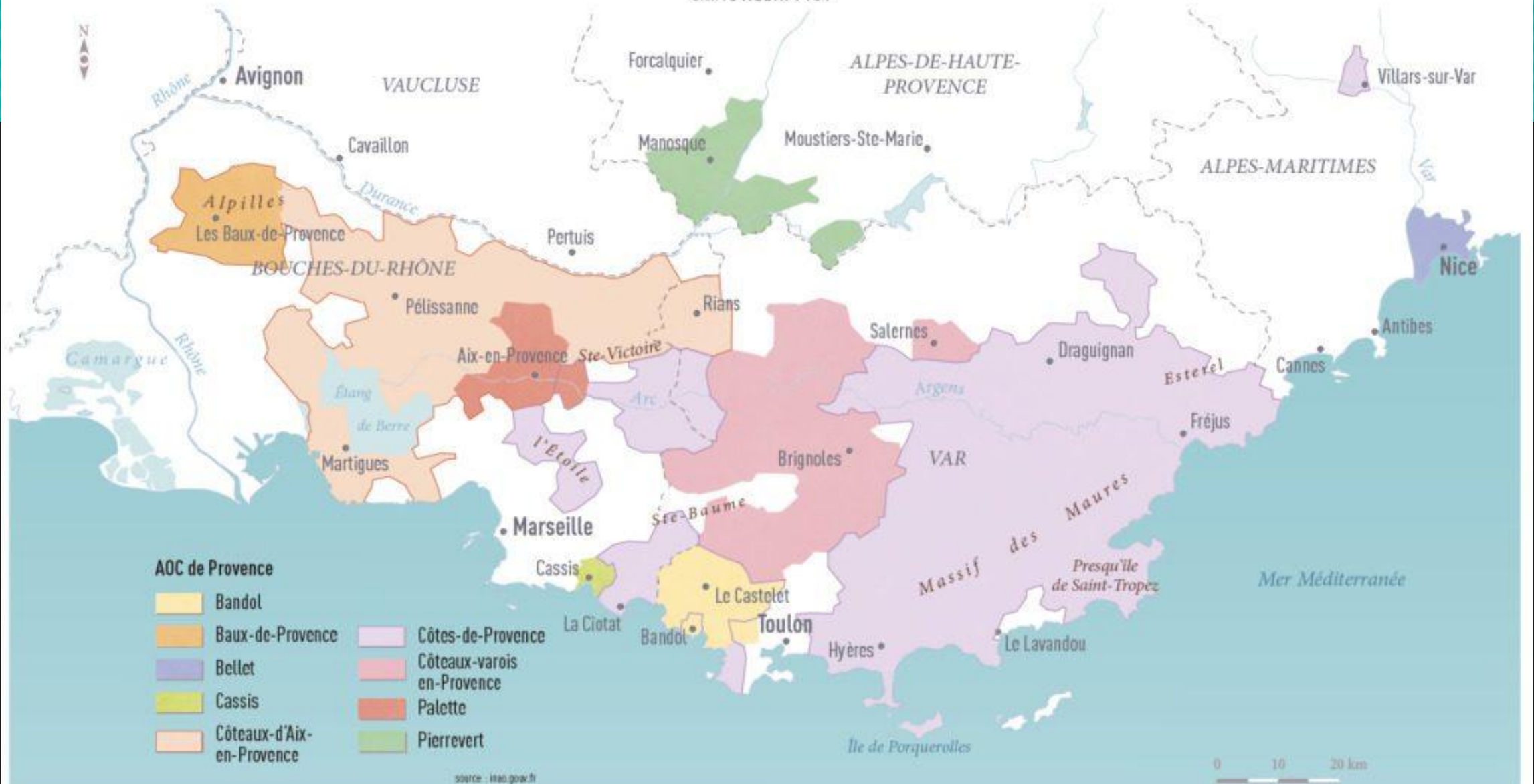
La promenade des filles, Les vins de Bellet

Muriel & Caroline 11 Avril 2025



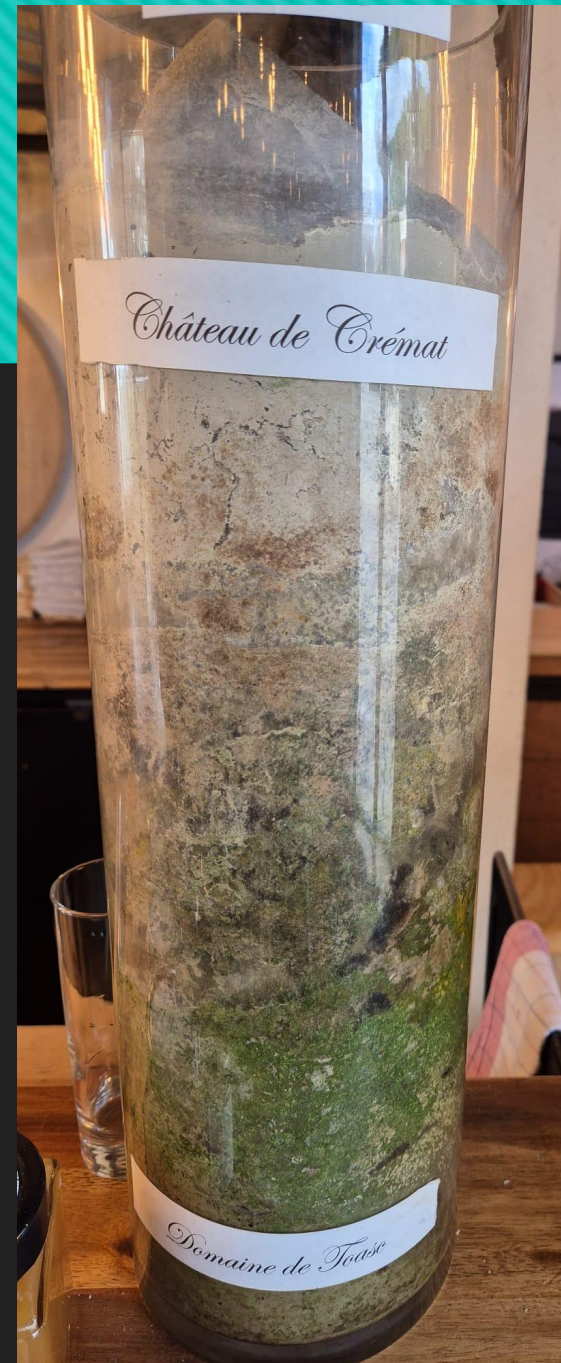
LES NEUF AOC DE PROVENCE

CARTE ALLIX PIOT



AOC Bellet

- L'AOC Bellet est une appellation de vin de Provence ; les vignes sont exclusivement situées sur le territoire de la commune de Nice, et jouissent d'un bel ensoleillement (2700 heures par an)
- Se situant sur les coteaux des derniers contreforts des Alpes, elles bénéficient de la double influence de la brise marine et du vent frais des Préalpes du sud.
- Elles s'enracinent dans d'étroites planches constituées de galets roulés mélangés à un sable très clair « poudingue »
- Bellet est l'un des plus vieux vignobles de France puisque les premières plantations remontent à la fondation de Marseille par les Phocéens (-600 avec J.C.).
- Seulement 60 hectares de superficie viticole pour 9 vigneron
- Cette minuscule appellation tournée à la fois vers le massif du Mercantour et la baie des Anges, sur la rive gauche du Var, propose une production réduite et presque introuvable ailleurs qu'à Nice. Ce vignoble de collines au bord de la mer repose sur des terrasses graveleuses. Il est complanté de cépages originaux qui donnent naissance à des vins blancs aromatiques, à des vins rosés soyeux et frais, à des vins rouges charnus.



AOC Bellet

□ <https://www.youtube.com/watch?v=CdnTdqclCs0&t=124s>

Le braquet

- ❑ **Origine** : Le brachet est un vieux cépage cultivé dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. C'est d'ailleurs sur les hauteurs de Nice que ce cépage continue d'être produit et nulle part ailleurs en France. Ce nom officiel fait l'objet d'une autorisation comme raisin de cuve, mais on le retrouve également sous le nom de braquet ou de bracelet. Il ne faut toutefois pas le confondre avec le cépage bachet issu de l'Aube ou avec le cépage brachetto issu d'Italie.
- ❑ **Une utilisation unique** : Le cépage brachet intègre l'encépagement de l'appellation AOC bellet qu'il domine en rouge et blanc. Les anciennes étiquettes faisaient auparavant apparaître la nomination Braquet-Bellet, signe de l'importance de ce cépage dans cette appellation. Pour la production du vin rouge, les viticulteurs ajoutent aux raisins brachet les cépages fuella nera, cinsault et grenache noir. Les vins issus de ce cépage gagnent à vieillir et brillent par leur finesse. Le potentiel de garde est estimé entre 10 et 15 ans.
- ❑ **Particularités de ce cépage rare** : Connue pour sa sensibilité à la pourriture grise, le rendement du brachet demeure assez variable. Le bourgeonnement de ces vignes est assez précoce ce qui peut menacer son développement à cause de gelées tardives. Mais le brachet se plaît davantage dans les régions chaudes et sèches ainsi que dans des sols peu fertiles.

Le braquet



La Folle noire

- ❑ **Origine et description** : vieux cépage provençal la région de Grasse, Antibes, La Gaude, Bellet (Nice) dans le département des Alpes maritimes. Contrairement à ce que son nom semble annoncer, la folle noire est un cépage rouge. Son nom officiel est fuëlla nera. Ce vieux cépage provençal donne des vins bouquetés, de garde. Une seule appellation autorise le cépage folle noire dans laquelle il est utilisé en assemblage. Il s'agit du Bellet en Provence.
- ❑ Selon la région de culture, la folle noire porte un nom différent. Ainsi, en Gironde, le cépage est désigné par folle rouge. Dans le Gers, on le connaît sous l'appellation piquepoule. Dans l'Agenais, la folle noire devient la dame noire. En Uruguay, où le cépage est très apprécié, il porte le nom de vidiella.
- ❑ La folle noire est un cépage rustique caractérisé par son grand pouvoir colorant. Il est en outre extrêmement productif. Toutefois, malgré ce fort rendement, on constate que la folle noire est de moins en moins cultivée. En effet, de 12.000 ha de culture en 1958 on passe à 1.200 ha. La majorité des vignobles sont localisés dans le sud-ouest où abondent les sols pierreux, terrain de prédilection de la folle noire

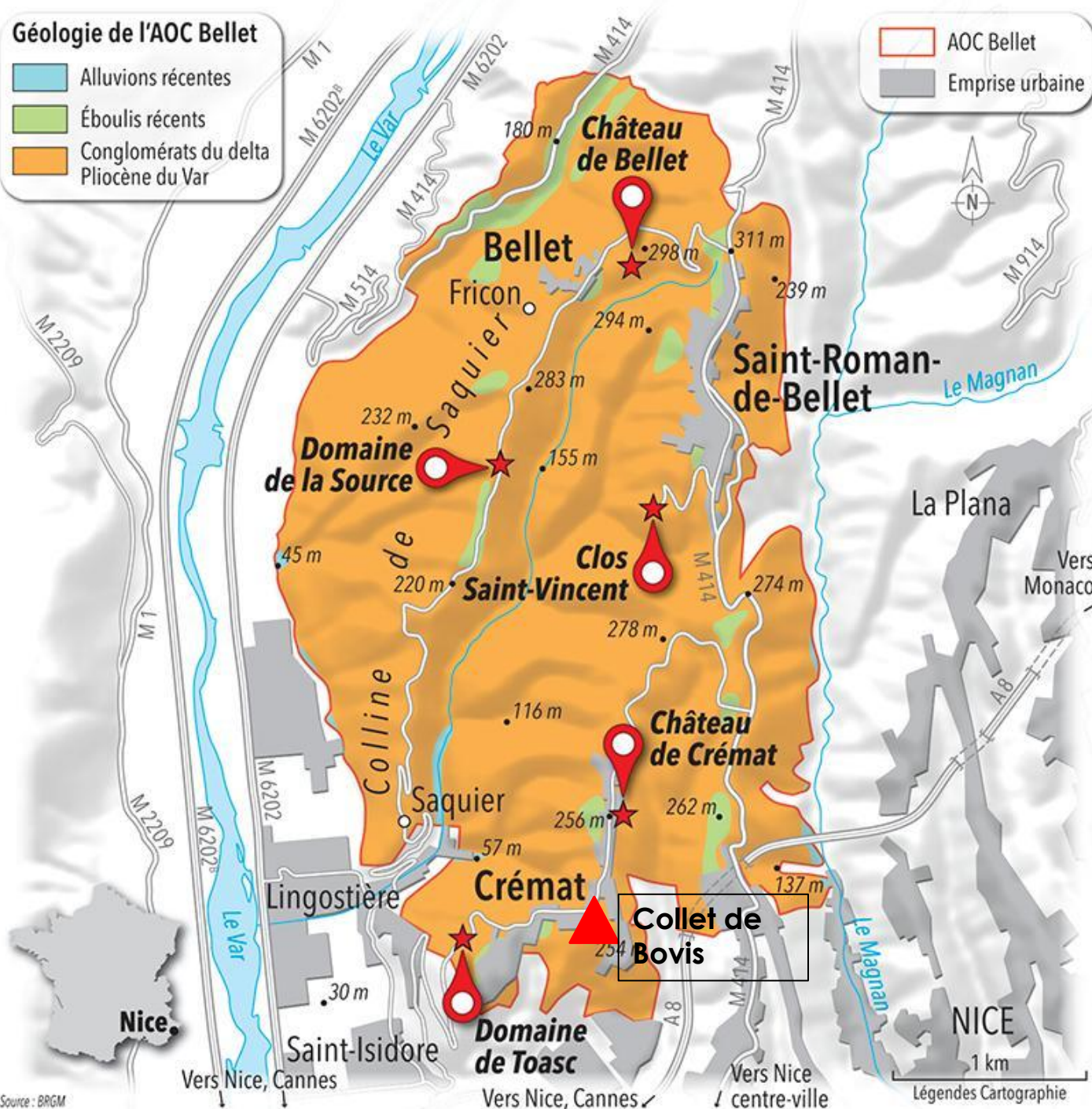
La Folle noire



Géologie de l'AOC Bellet

- Alluvions récentes
- Éboulis récents
- Conglomérats du delta Pliocène du Var

- AOC Bellet
- Emprise urbaine



Source : BRGM

Légendes Cartographie

Collet de Bovis

- 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.
- Les premières bouteilles ont été commercialisées en 1991. Médailles et citations dans les guides sont venues consacrer la qualité des vins du "Collet de Bovis". Le vin est exporté en Grande-Bretagne et a compté parmi ses clients Alain Ducasse.



Collet de Bovis – Domaine de Fogolar



Collet de Bovis – Domaine de Fogolar



Les vendangeurs cueillent le raisin



L'érafleuse sépare les baies de la rafle



Le moût fermente dans la cuve



Le vin vieillit en tonneau.
Son évolution est suivie de près !



Le vin est mis en bouteilles



Il ne reste plus qu'à le boire ...

Collet de Bovis rosé

- Cépage : 100% braquet
- Vinification et élevage : Culture biologique, Vendanges manuelles, égrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée, pressurage direct et 5% de saignée, débourbage, élevage en cuve inox, sols argilo-calcaires, Sols siliceux (sables, graviers...).
- Le rosé riche en arôme est disponible dès le mois de mars



Collet de Bovis rosé

Notes de dégustation :

- Couleur rosée, claire, reflets orangé
- Frais, arômes de framboise, arômes de litchi, arômes de mangue.
- Le cépage original amène de puissants arômes de purée de fruits rouges et de subtiles notes de rose et d'iris. On retrouve un léger côté épicé en fin de bouche. Aromatique, délicate, acidulée, tanins fins, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance, notes de violette, notes de fraise.
- Prix : au domaine 19,50€



Le Clos Saint Vincent

- Le Clos Saint Vincent, créé il y a plus de 50 ans, est repris en 1993 par les familles Sicardi et Sergi.
- La propriété compte aujourd'hui une superficie de 10 hectares.
- Environ 40000 bouteilles sont produites chaque année et tous les vins sont élevés et mis en bouteille au domaine.
- Les vignes du Clos Saint Vincent sont travaillées en culture biodynamique et sont conduites naturellement sans désherbant et sans utilisation d'engrais synthétiques.
- Le Clos Saint Vincent est le seul vignoble de Bellet présent sur les 3 collines de l'appellation (Crémat, Saint-Roman de Bellet et Saquier)

Le Clos Saint Vincent



Le Clos Saint Vincent



Le Clos Saint Vincent



Clos Rosé 2023

- Cépage : 100% Braquet
- Vinification et élevage : la récolte est manuelle. Le vin rosé est élaboré par macération pelliculaire puis par un léger pressurage et débouillage à froid. La vinification est thermo-réglée, entre 17° et 18° et les levures utilisées sont uniquement indigènes. Les vins sont élevés sur lie fine pendant 6 mois. La mise en bouteille intervient au printemps.
- Accord : filet de rougets de roches, jus de petits poissons safranés



Clos Rosé 2023

Notes de dégustation :

- Un vin de couleur saumonée
- Son nez intense montre un caractère typé par les nuances iodées. Le floral rappelle la rose et la pivoine séchées, complété par des nuances anisées, réglissées.
- Sec et de fraîcheur souple, son style épicé est porté par l'anis et la réglisse. La texture caractéristique est moelleuse, de toucher soyeux intégrant ses légers tannins tendres.
- Prix : au domaine 24,50€



Château de Bellet

- À 300m d'altitude sur les collines niçoises, le Château de Bellet se situe au point culminant de l'AOP Bellet.
- C'est au XVIIIe siècle que les Barons de Bellet ont commencé à planter leurs vignes. Cette famille, originaire de Savoie, a donné son nom à l'appellation qui a fêté ses 80 ans en 2021.
- Sur les parcelles culminantes de l'appellation, les vignes du Château de Bellet entourent l'ancienne Chapelle familiale. Le monument édifié en hommage à Agnès Roissard de Bellet, en 1873, est l'une des empreintes majeures laissée par cette famille.
- Aujourd'hui la Chapelle désacralisée ouvre ses portes toute l'année pour y découvrir la boutique et la salle de dégustation où on peut goûter des vins gastronomiques de caractère.
- Situées au sommet de l'appellation, les parcelles sont exposées sud, sud-ouest. Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle, enherbement naturel puis travail du sol. La propriété a fait sienne la devise « res non verba » de l'illustre famille des barons de Bellet qui a laissé son nom au domaine et à l'appellation.
- Ainsi, depuis plus de 400 ans, « des actes et non des paroles » font la grandeur et l'exception des vins du Château de Bellet.

Château de Bellet



<https://www.chateaudebellet.com/>

Château de Bellet



Château de Bellet : La Chapelle Rosé

- ❑ Superficie totale du vignoble : 12 ha dont 5.4 ha en production de Rouge et Rosé.
- ❑ Âge moyen des vignes : 30 ans.
- ❑ Cépage : 100% braquet
- ❑ Vinification et élevage : Ébourgeonnage, tri sur grappe, récolte manuelle, rendement moyen de 25 hl/ha, tri sur grappe, sélection parcellaire, macération pelliculaire à froid, élevage 6 mois sur lies en cuve inox.
- ❑ Accord : Pâtes à la Vongole, Gamberoni à la plancha, Crumble à la rhubarbe



Château de Bellet : La Chapelle Rosé 2023

Notes de dégustation :

- Robe très soutenue, aux reflets tuilés.
- Le nez s'ouvre sur des notes de mirabelles mûres légèrement caramélisées. A l'aération on retrouve le fruit typique du Braquet, fruit très mûr de fraise écrasée, puis une forte complexité, mélange d'épices et de fraîcheur mentholée.
- L'attaque en bouche est fraîche et juteuse, la finale est salivante. La structure tannique est très présente et permettra un accompagnement jusqu'à son ouverture optimale dans 2 ans.
- Prix : 31,50€



Clos Saint Vincent : Le Belletan 2021

- Cépage : 100% Braquet rouge
- Vinification et élevage : La récolte est manuelle. Le Belletan est issu à 100% des plus vieux braqués du domaine. La vinification, douce et maîtrisée s'apparente à une infusion et les levures utilisées sont indigènes. La mise en bouteille intervient après 12 mois d'élevage en fût de 500 litres de chêne français, sans collage ni filtration. Un dépôt noble et naturel peut alors apparaître.
- Accord : pigeonneau rôti



Clos Saint Vincent : Le Belletan 2021

Notes de dégustation :

- De couleur rubis, pâle et brillant
- Le nez intense et pur s'exprime sur les fruits primaires tels la fraise et la framboise
- Sec, ample, centré sur la vivacité et la générosité à la fois, son tanin souple exprime un caractère épicé et poivré, l'anis arrivant sur une finale longue et florale.
- Prix : au domaine 33,50€



Le Clos rouge 2022

- Cépage : 90% Folle noire et 10% Grenache
- Vinification et élevage : La récolte est manuelle. Chaque cépage est cueilli à l'optimum de sa maturité, donnant ainsi des vins charpentés et équilibrés. Le vin rouge est issu de la vinification de cépages séparés et les levures utilisées sont uniquement indigènes. La mise en bouteille intervient après un élevage compris entre de 12 à 14 mois en fûts de 500 litres de chêne français, sans collage ni filtration. Un dépôt noble et naturel peut alors apparaître.
- Accord : agnelet, sarriette, perdrix, grive, viandes rouges



Le Clos rouge 2022

Notes de dégustation :

- De couleur rubis intense et chatoyante.
- Le vin affiche une expression nette et exubérante de cerise noire sur fond sauvage et savoureux, complétement d'épices tel le réglisse.
- Sec au palais, avec des tannins soutenus à la structure ferme et juvénile. Un vin généreux, épicé, long et savoureux, où l'élevage maîtrisé apporte quelques touches d'épices telles la cannelle et la muscade.
- Pris : au domaine 33,50€



Restaurant Maison Bellet



Le Château Crémat

- Tous les vins produits au Château de Crémat sont issus de raisins biologiques. Le vignoble de Bellet se développe sur un terroir caillouteux, argilo-silico-calcaire de la colline niçoise. Ce terroir s'appelle Poudingue, c'est un sol pauvre qui favorise la maturation lente des raisins. La brise marine quotidienne aide à assainir le couvert végétal et à avoir un vignoble sain. En 2022, nous avons eu un début d'année plutôt clément avec peu de pluie. Le printemps a été tout aussi ensoleillé et très sec. Un été typique de la région, chaud et sec. Avec 240 jours d'ensoleillement tout au long de l'année, nous avons eu un climat propice au bon développement de la vigne malgré un grand stress hydrique.

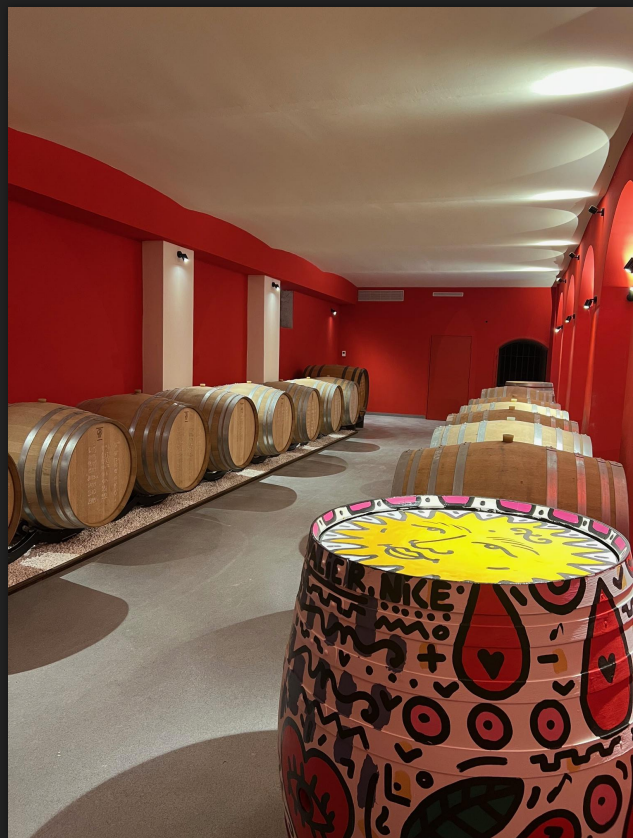
Le Château Crémat



Le Château Crémat



Le Château Crémant



Le Château Crémat



Le Château Crémat : Les Rosiers 2022

- Cépage : 90% Folle noire, 10% grenache
- Vinification et élevage : Récolte manuelle de la vendange. Eraflage, foulage suivi d'un refroidissement puis macération. Fermentation alcoolique à partir de 18° et 3 semaines de macération et fermentation pelliculaire en cuves tronconiques (type de cuve en chêne) de 28hl, permettant l'obtention d'un boisé fondu avec une très belle harmonie d'ensemble.
- Accord : Un beau tartare de bœuf aux couteaux. Un barbecue avec des viandes marinées.
- Mise en Bouteille en Avril 2022
- Production de 3 800 bouteilles de 75cl
- Prix : au domaine 20€



Le Château Crémant : Les Rosiers 2022

Notes de dégustation :

- Robe Vive, brillante, grenat aux reflets pourpres
- Nez Sur la griotte et la violette, cassis. Très expressif, fumé, il se révèle tout en gourmandise et fraîcheur.
- Au palais, Violette, mûre, cassis. La folle noire dévoile des notes florales et de petits fruits noirs acidulés, avec une finale sur les épices douces les notes de sous bois et le cacao.
- Servir entre 16°C et 18°C

Collet de Bovis rouge 2021

- ❑ Le Collet De Bovis 2021 rouge a obtenu la note de 2 étoiles, ce qui correspond à un vin remarquable. Les jurys lui ont décerné un Coup de Cœur. Ce vin a été noté dans l'édition 2024 du Guide Hachette Vins
- ❑ Cépage : 50% grenache 50% folle noire
- ❑ Vinification et élevage : longuement fermentée puis élevée un an en fût.
- ❑ Production 3000 bouteilles
- ❑ Prix : au domaine 26€



Collet de Bovis rouge 2021

Notes de dégustation du Guide Hachette 2024 (2 étoiles, ce qui correspond à un vin remarquable. Les jurys lui ont décerné un Coup de Cœur):

- ▣ robe rubis plaît par sa belle brillance vernissée
- ▣ Nez : notes intenses de fruits rouges et noirs juteux, de violette, d'humus et de poivre rose
- ▣ Bouche : tendre, pulpeuse, charnue et très équilibrée, portée par un boisé subtil aux parfums épicés (safran, coriandre) et par des tanins graciles qui accompagnent une finale tendue, étonnamment saline. De la grâce et une énergie folle
- ▣ Servir entre 12°C et 14°C
- ▣ Ce vin doit être dégusté de préférence entre 2024 - 2030







Petit dej à St Jean Cap Ferrat



La brune



La blonde



- Rosé Collet de Bovis
- Rosé Clos
- Rosé Chapelle (poivre Sichuan)
- Clos Belletan (poivre Ma Khaen)
- Clos rouge (poivre Sichuan)
- Les Rosiers (poivre Longde Java)
- Rouge collet