

PROVENCE

ENTRE MER ET MONTAGNE

Bellet, une perle suspendue aux coteaux niçois



Injustement méconnue, l'appellation Bellet est la seule de l'Hexagone à être intégrée à une métropole. À Nice, on bichonne ces vins élégants.

Texte **Philippe Maurange**

Ils sont seulement dix vignerons, perchés à 200 mètres sur les hauteurs de Nice, à produire le nectar de Bellet. Dix vignerons qui exploitent à peine une petite soixantaine d'hectares produisant tout au plus 120 000 bouteilles par an. Cette toute petite appellation provençale est malheureusement trop peu connue. Faites l'expérience auprès de votre entourage ! Qui connaît Bellet ? Hormis les « fadas » de vins, pas grand monde... À tort, oserait-on dire. Car depuis les



Situé à 200 mètres d'altitude, le terroir de Bellet se trouve sur les hauteurs de Nice, entre mer et montagne.

PRATIQUE

Office du tourisme de Nice :

5, Promenade des Anglais, 06302 Nice cedex.

Tél. : 0892 70 74 07. www.nicetourisme.com

Tourisme en Côte d'Azur : www.cote.azur.fr

Mairie et office de tourisme de Saint-Roman-du-

Bellet : www.lescommunes.com/commune-st-roman-de-bellet-06902.fr/html#mairie

enneigés qui vous subjugueront. Bellet ne manque pas de singularités ! Elle est tout d'abord la seule appellation française intégrée dans une métropole. La totalité du vignoble est dans Nice. Bellet, c'est aussi ses cépages autochtones : le braquet et la folle noire que seule cette appellation cultive. Le braquet (autrefois appelé « braquet-bellet ») est un raisin rouge à jus clair qui permet d'élaborer des rosés à très forte personnalité. Leurs arômes de menthe fraîche, de soupe de fraises, de basilic frais vous étonneront. La folle noire est également un cépage rouge. Tardif, il est régulièrement récolté à la fin du mois de septembre pour produire des rouges élégants, aromatiques et finement tanniques, rarement d'une grande richesse, mais jouant avec équilibre la carte de l'élégance. Cette caractéristique vient du climat de Bellet. Les vents marins remontant par la vallée du Var rencontrent des retombées froides venues des Alpes. Et c'est là une autre particularité de Bellet, les vins sont davantage de style continental que méditerranéen. C'est pour cela que les blancs y sont aussi fort réussis. Avec une large dominante de rolle et un complément de chardonnay, ils possèdent une excellente aptitude à la garde et les meilleurs s'épanouissent gracieusement. Notons également, qu'une majorité de vignerons a choisi de se tourner vers une viticulture bio. Sur ces terroirs silico-calcaires, de galets roulés du pliocène, « *de pudding originaire du tertiaire de fond de mer sédimentaire* », explique Bernard Nicoletti du domaine de Toasc, Bellet est vraiment une appellation à part en Provence.

Et pour bien comprendre l'état d'esprit de cette terre, il suffit d'écouter les vignerons. « *De Bellet, vous pouvez faire du ski de piste le matin et du ski nautique l'après-midi... puis vous ruiner au casino le soir* », s'amuse Jo Sergi, du Clos Saint-Vincent. Voilà donc une destination incontournable pour cet été ! Profitez de quelques jours pour faire le tour de ce vignoble, pour rencontrer les vignerons et visiter leur caveau, dégustez, baladez-vous dans ce dédale de routes sinueuses surplombant la mythique Promenade des Anglais et la Baie des Anges et initiez-vous aux blancs, rosés et rouges qui vous offriront un autre goût de la Provence.

trois collines qui forment son terroir, la vue y est admirable. À environ 300 mètres d'altitude, au sommet de la plus célèbre, celle qui porte le nom de l'appellation, la chapelle du château de Bellet, l'emblème de la région, protège les dix vignerons qui travaillent avec minutie les vignes plantées pour beaucoup en terrasses. Deux autres collines l'entourent, celle de Crémat et l'autre de Saquier. De chacune d'entre elles vous pourrez admirer la grande bleue, cette Méditerranée à perte de vue. Et en vous retournant, c'est le massif alpin et ses sommets

LES VIGNERONS

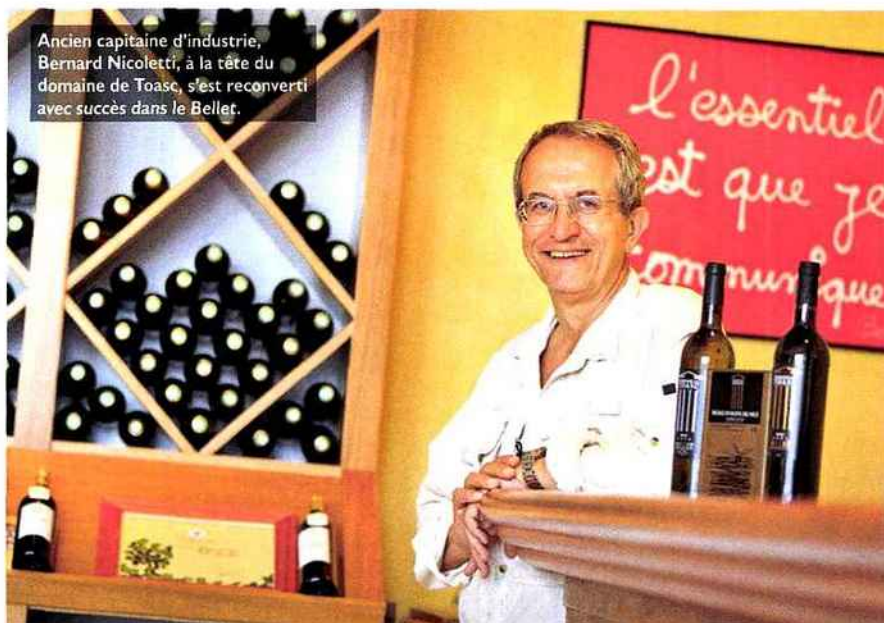
N'oubliez pas de prendre rendez-vous avant d'aller frapper à la porte de ces domaines.

Clos Saint-Vincent

Si le domaine n'est pas facile à trouver, le site offre une vue splendide sur le vignoble de Bellet. Jo Sergi et son fils Julien vous accueilleront pour déguster les derniers millésimes disponibles à la vente. Ici, les vins sont issus d'une viticulture biodynamique soignée et d'élevages sous bois et le vignoble s'étend sur les trois collines. Excellent rosé 2015 (Le Clos) de pur braquet plein de fruit à 19 €, un blanc 2014 (Le Clos) gras et dimensionné pour la garde à 28,60 €. Quelques vieux millésimes à la vente (Vino di Gio 2007 ou Le Clos blanc 2009).
 ▶ Collet des Fourniers, 06200 Saint-Roman-de-Bellet. Tél. : 04 92 15 12 69. www.clos-st-vincent.fr

Domaine de La Source

Planté en 1986 par leurs parents, le vignoble est aujourd'hui conduit par Eric Dalmasso et sa sœur Karine. Cinq hectares labellisés bio depuis 2011. Accueil tous les jours avec dégustation complète de la gamme. Le rosé est très honnête présentant un fruit sincère (16,50 €). En rouge, préférez le concentré et épicé 2014 (disponible au mois d'août) au plus léger et souple 2013 (29 €). La cuvée Eden est amusante. Un blanc issu d'une vendange passerillée récoltée en décembre avec 230 grammes de sucre (26 € les 50cl).
 ▶ 303, chemin de Saquier, 06200 Saint-Roman-de-Bellet. Tél. : 06 17 77 87 98. www.domainedelasource.fr



Ancien capitaine d'industrie, Bernard Nicoletti, à la tête du domaine de Toasc, s'est reconverti avec succès dans le Bellet.

Château de Crémât

C'est au château de Crémât qu'a été créée l'appellation Bellet en 1941 ! C'est donc un lieu chargé d'histoire. Aujourd'hui, neuf hectares sont en production donnant des vins sincères. Bon rosé 2015 en pur braquet (17 €) et un délicieux blanc 2011 (25 €).
 ▶ 442, chemin de Crémât, 06200 Nice. Tél. : 04 92 15 12 15. www.chateau-cremat.fr

Domaine de Toasc

Bernard Nicoletti a entièrement bâti ce domaine qui fait aujourd'hui figure de référence en se tournant vers l'accueil œnotouristique. Vous ne raterez pas la visite de sa collection d'art inspirée de l'école de Nice. Venet, Sosno, César et Arman sont au rendez-vous du musée à visiter après un passage au caveau de dégustation. Blanc 2015 (21 €) enrobé aux arômes finement grillés, tout comme le rosé 2015 (16 €) avec une pointe de grenache qui le rend très accessible. En rouge, c'est le 2010 qui est le plus ouvert aujourd'hui (23 €).
 ▶ 213, chemin de Crémât, 06200 Nice. Tél. : 04 92 15 14 14. www.domainedetoasc.com

Château de Bellet

La propriété a été rachetée à la famille de Charnacé en 2012 par le fonds d'investissement La Française de REM. Depuis, d'importants investissements ont été engagés, notamment la construction d'un cuvier et d'un chai ultra-moderne. La chapelle du château a été transformée en boutique (magnifique terrasse d'où vous dominerez l'appellation) avec l'ensemble des vins à la vente (gamme Château et Baron G ainsi que La Chapelle en blanc et Agnès en rouge dans les années exceptionnelles). Le blanc 2014 (20 €) en pur rolle et

vinifié sous bois, offre des arômes joliment anisés lui conférant un style très aérien. Baron G blanc 2014 se distingue par sa salinité et La Chapelle 2014 (60 €) est encore un peu marqué par le bois. Mais c'est en rosé que Bellet excelle. Vous serez immédiatement séduit par le 2015 (16 €) en pur braquet, aux notes de griottes, menthol et basilic. En rouge, nous vous conseillons le Baron G 2014 aux magnifiques notes de cerises noires (35 €).

▶ 440, chemin de Saquier, 06200 Saint-Roman-de-Bellet. Tél. : 04 93 37 81 57. <http://chateau-de-bellet.com>

Domaine Saint Jean

C'est l'un des plus petits domaines de l'appellation avec deux hectares de vignes. Jean-Patrick et Nathalie Pacioselli veillent sur leurs vignes comme sur un jardin potager ! Un rosé 2015 (18 €) facile, frais et gourmand, un blanc 2014 (20 €) tendre sur une agréable expression de fruits blancs et un rouge 2014 (25 €) finement tannique dans la souplesse.
 ▶ 343, chemin de Crémât, 06200 Nice. Tél. : 04 93 96 28 40. www.vins-bellet.fr

Domaine de Vinceline

Avec seulement un hectare de vignes, Vincent Dauby est à la tête du plus petit domaine de l'appellation. Il ne produit que 3000 bouteilles par an dans les trois couleurs, mais avec très peu de rosé et sans le cépage braquet. Le blanc 2015 (21 €) est remarquablement floral, avec presque une légère structure tannique. Son rosé est de grenache (en vin de France) issu essentiellement de saignée donnant en 2015 (9 €) un fruit très expressif et une matière à part.
 ▶ 305, chemin de Saquier, 06200 Saint-Roman-de-Bellet. Tél. : 06 60 81 85 20.



Au domaine Vinceline, c'est sur la colline du Saquier que s'étend l'hectare de vignes de Vincent Dauby.

CAVISTES

La Petite Loge

Lauriane Berrin et Jérémie Matyssek tiennent cette charmante petite cave dans le vieux Nice. Cochonnailles, foie gras, fromages et superbe sélection de vins à la carte à boire sur place ou à emporter. Des champagnes réputés (Selosse, Egly-Ouriat, Dehours). Dauvissat, Roulot, Vougeraie pour la Bourgogne ou encore Clape, Chave, Fonsalette en vallée du Rhône. Seul bémol, pas un seul Bordeaux à la carte...

► 10, rue de La Loge, 06300 Nice.
Tél. : 04 93 01 63 28. www.lapetiteloge.com

Cave de La Tour

Ouverte en 1947, c'est une adresse incontournable, la seule à proposer l'ensemble des vins des domaines de Bellet. Un rayon entier leur est consacré. Une bonne façon de prendre le poulx avant de partir sillonner le vignoble. Bonne table également de produits traditionnels et pour déguster quelques crus sur le magnifique comptoir en granit.

► 3, rue de la Tour, 06300 Nice. Tél. : 04 93 80 03 31.
<http://cavedelatour.com>

RESTAURANTS

Le Bistrot d'Antoine

L'incontournable bar à vins du vieux Nice. Cuisine de qualité, bien élaborée entre mer et terre. Excellente carte de vins entre Rhône, Bourgogne et Provence. Cartes de 25 € à 45 €.

► 27, rue de la Préfecture, 06300 Nice.
Tél. : 04 93 85 29 57. www.bistrot-antoine.fr



Toutes les spécialités niçoises sont chez Michel

Sur la place de l'Église, ce petit restaurant du village de Castagniers (à 18 km de Nice et 8 km de Bellet) est une étape indispensable pour les amateurs de Bellet. Bonne cuisine niçoise de village avec d'excellents beignets de légumes, une pissaladière de premier ordre, ou encore une bonne fricassée de sanguins (champignons de la famille des lacters) récoltés par le maître des lieux. Ne manquez pas également la daube niçoise (15,50 €). Vins du Clos Saint-Vincent et du domaine de Toasc à la carte. Menu niçois à 36,50 €.

► 1, place de L'Église, 06670 Castagniers-Village. Tél. : 04 93 08 05 15. www.chezmichel.fr



Le Bar des Oiseaux

Une adresse classique du vieux Nice relancée par Armand Crespo. Parrainée par les grands chefs français (Savoy, Ducasse, Bocuse...) illustrant le comptoir, cette adresse sert une délicieuse cuisine du marché avec des poissons cuits à la perfection et d'excellents légumes croquants. Carte des vins classiques se partageant entre vins de Provence et du sud de la France. Menu à 20 € le midi. Carte entre 29 € et 40 €.

► 5, rue Saint-Vincent, 06300 Nice.
Tél. : 04 93 80 27 33

Chez Pipo

Spécialité niçoise, la Socca est une grande galette fine élaborée à base de farine de pois chiches. Cuite au four sur une plaque (comme une pizza), elle se déguste chaude, légèrement assaisonnée de poivre, voire d'un filet d'huile d'olive ! Un endroit incontournable pour déguster la meilleure socca, derrière le port. Un rendez-vous sympathique à l'heure de l'apéritif avec un bon verre de rosé.

► 13, rue Bavastro, 06300 Nice. Tél. : 04 93 55 88 82

L'Escapade

Les vieux Niçois montent tout spécialement du centre-ville à Colomars (juste à côté de Bellet) rien que pour déguster la succulente salade niçoise de ce lieu qui

ne paie pas de mine. À 13 € la salade, vous ne serez pas déçu par cette adresse en sirotant tranquillement quelques belles bouteilles du château de Bellet à la carte.
 ▶ 2, rue François-Plesent, 06670 Colomars.
 Tél. : 04 93 37 63 03

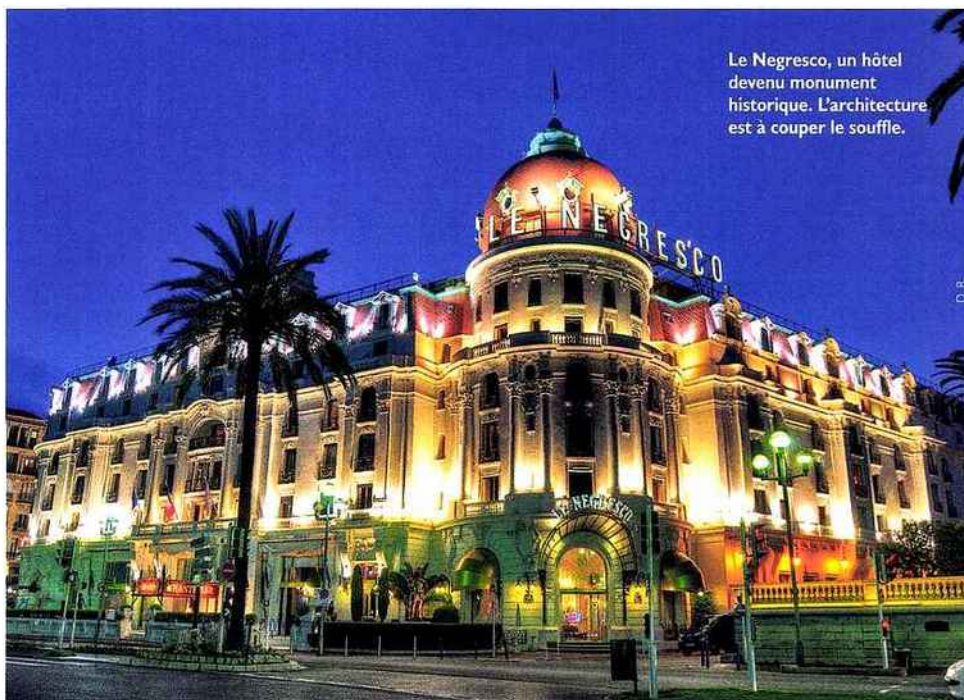
Le Canon

Restaurant bar à vins entièrement tourné vers une sélection de vins naturels ouvert depuis deux ans. Tables en formica, béton ciré... Cuisine de produits locaux frais absolument délicieuse. Une bonne adresse pour boire bon et manger original. Également cave à vins et épicerie. Carte : de 30 € à 50 €.
 ▶ 23, rue Meyerbeer, 06000 Nice.
 Tél. : 04 93 79 09 24

HUILE D'OLIVE

Le Moulin de Castagniers

La famille Spinelli possède 800 oliviers de la variété niçoise caillietier. Son pressoir qui date de 1650 permet d'élaborer les huiles d'olive des vigneron de Bellet (La Source, Clos Saint-Vincent, Toasc, Crémat...). Délicieuse huile d'olive et salaisons.
 ▶ 2, chemin du Moulin, 06670 Castagniers.
 Tél. : 04 93 08 10 75



Le Negresco, un hôtel devenu monument historique. L'architecture est à couper le souffle.



Juché à flanc de montagne, La Pérouse est un hôtel au charme suranne.

FÊTE VIGNERONNE

Les 26 et 27 novembre, les vignerons de Bellet organisent leurs portes ouvertes, un événement à ne pas manquer. Et le dernier dimanche du mois de janvier, Bellet fête la Saint Vincent sur la place de l'église.
 ▶ Informations sur www.vinsdebellet.com

HÔTELS

Hôtel Suisse

Voisin du fameux Hôtel La Pérouse, l'hôtel Suisse offre certainement l'un des meilleurs rapports qualité/prix de Nice ! Les chambres de façades vous permettront de profiter de l'un des plus beaux panoramas de Nice avec une vue sur des magnifiques couchers de soleil. De 170 € en chambre tradition à 350 € la suite.
 ▶ 15, quai Rauba-Capeu, 06300 Nice.
 Tél. : 04 92 17 39 00. www.hotel-nice-suisse.com

Le Negresco

Le mythique palace de la Promenade des Anglais a accueilli les plus célèbres personnalités de l'aristocratie et du monde artistique depuis son ouverture en 1913 : des Vanderbilt à Elton John, du Comte de Paris à Salvador Dali... Il ne manque donc plus que vous ! Vous pourrez profiter du restaurant Le Chantecler ou encore de la brasserie La Rotonde ou tout simplement déguster une coupe de champagne sous les boiseries du célèbre bar. Chambre à partir de 600 €.
 ▶ 37, Promenade des Anglais, 06600 Nice.
 Tél. : 04 93 16 64 00. www.hotel-negresco-nice.com

La Pérouse, une halte pour explorer la Baie des Anges

Après l'historique palace le Negresco, l'hôtel La Pérouse est l'étape incontournable de Nice. Situé à l'extrémité est de la Baie des Anges, ce magnifique immeuble ferme en quelque sorte la Promenade des Anglais. De ce promontoire, vous dominez la mer et la plus grande majorité des chambres offre une vue spectaculaire. Différentes terrasses vous permettent de profiter de la vue sur les falaises du château et sur une étonnante et luxuriante végétation, notamment depuis la piscine. De 150 € la chambre classique à 1 200 € la suite avec vue sur mer.
 ▶ 11, quai Rauba-Capeu, 06300 Nice. Tél. : 04 93 62 34 63
www.leshotelsduroy.com/fr/hotel-la-perouse