



Photos : D. R.

A Bellet, les parcelles les plus hautes et les plus ouvertes sur les Alpes sont aussi les plus tardives.

BELLET

Ouvrez les grilles du jardin secret de Nice

Vignoble confidentiel de l'arrière-pays niçois, Bellet préserve contre vents et marées des terroirs de toute beauté, des cépages rares qui donnent naissance à des vins inimitables.

Par **Sophie de Salettes**

Les vins de Bellet ont l'accent du Sud discret. Sur les collines qui surplombent la rive gauche du Var, aux portes de la ville de Nice, le profil est certes méditerranéen avec un ensoleillement important (2 800 heures/an) et des pluies orageuses violentes (830 mm/an), mais entre mer et montagne, le cœur du vignoble balance. Car au-delà des influences marines, il reçoit celles des Alpes. La vallée du Var canalise la nuit et le matin le vent qui descend des montagnes, puis, en fin de journée, la brise qui remonte de la mer. Le vent est précieux car il atténue la chaleur estivale ⁽¹⁾. En outre, les amplitudes thermiques jour/nuit sont importantes. Dans

les parcelles qui en bénéficient, ce caractère froid permet une maturation progressive des raisins (même si elle s'accélère ces dernières décennies compte tenu du réchauffement climatique) et confère de la fraîcheur et de la finesse aromatique aux vins, ainsi qu'une aptitude à la garde.

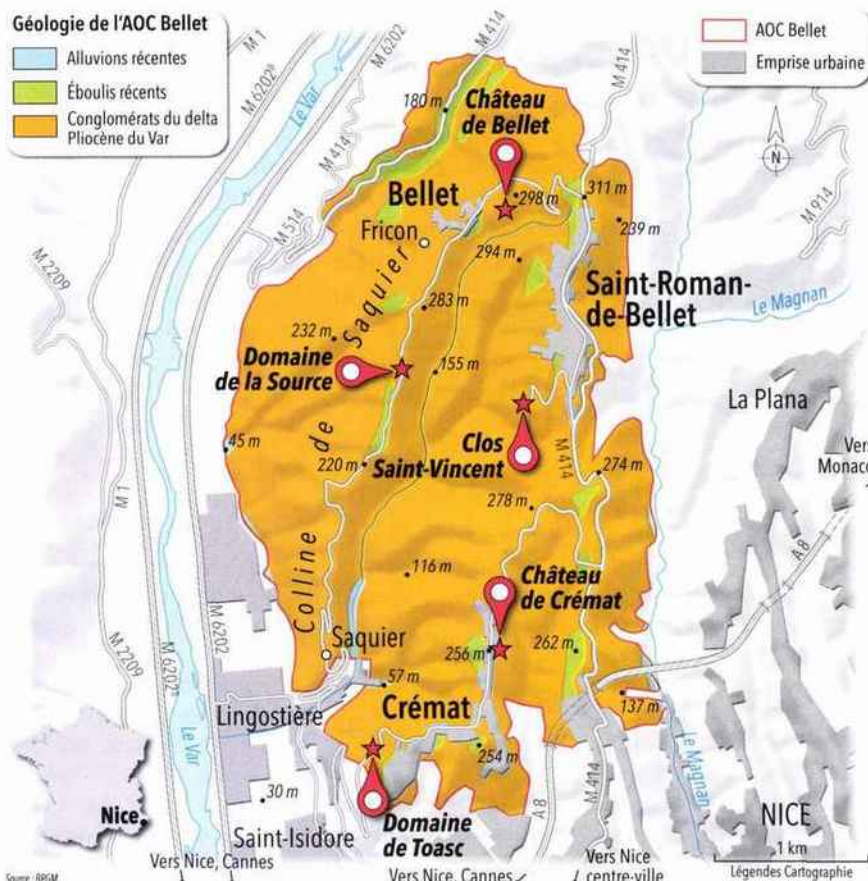
Le vignoble aux trois collines

Crêtes, ravins, pentes boisées, oliveraies et terrasses viticoles s'entremêlent sur les trois collines de l'aire d'appellation Bellet. Celle de Saquier porte plus de la moitié des vignes. C'est la colline la plus proche de la plaine du Var et donc la plus fraîche. Plus près de la ville, on trouve les reliefs de Crémât et de Saint-Roman-de-Bellet.



EXPERTISE DU TERROIR DE BELLET

LES SOLS DE BELLET



LES TERRASSES S'ÉCHELONNENT DE 100 À 300 MÈTRES D'ALTITUDE.

La majorité des parcelles classées sont implantées en terrasses (appelées planches) sur les pentes escarpées des collines, plus rarement sur les plateaux. Les expositions sont variées et les altitudes vont de 100 à 300 mètres. Ainsi, les vignerons disposent d'une palette de parcelles malgré la taille réduite des domaines.

Le vignoble du château de Bellet ⁽²⁾ compte dix hectares répartis en une centaine de restanques et quelques rares parcelles plantées dans le sens de la pente. Le secteur autour de la chapelle du château est réservé au rolle. « C'est le plus tardif car le plus haut et le plus venté. Exposé au nord-ouest, il est vendangé dix jours plus tard que le rolle du bas des coteaux exposé au sud », explique Nicolas Mignone, régisseur du domaine. Le terroir historique du château est situé au milieu de la colline de Saquier et comprend des parcelles exposées à l'ouest et au nord-ouest. « Elles sont assez argileuses et encaissées, moins ensoleillées et ventées que les autres. Les résultats sont excellents les années sèches. » La troisième zone du vignoble est la plus précoce. Il s'agit de parcelles en coteau exposées au sud et à l'ouest.

BELLET EN CHIFFRES

LES PROFILS

AOC : 1941.

Surface : 60 ha plantés sur 650 classés.

Commune : Nice.

Densité de plantation minimum : 5 000 pieds/ha.

Rendement maximum : 40 à 44 hl/ha.

Production annuelle moyenne : 850 hectolitres (41 % de vin rouge, 36 % de blanc, 23 % de rosé).

LES SOLS

Des sols de poudingues silico-calcaires

Le sous-sol du Pliocène comprend des dépôts sédimentaires recouverts

de conglomérats épais appelés conglomérats du delta Pliocène du Var. Les sols issus de ces formations sont constitués de poudingues silico-calcaires. Il s'agit de graviers et de galets roulés issus de l'érosion des massifs alpins voisins emprisonnés dans un ciment grossier sablo-limoneux. Cette matrice est parfois friable et drainante, parfois indurée et impossible à traverser pour l'eau comme pour les racines des vignes. On note également la présence de lentilles marno-argileuses jaunes à verdâtres. Les parcelles implantées dans les fonds de vallons présentent des sols plus riches et plus aptes à garder l'eau.

Des vendanges à la carte

Quand le temps des vendanges arrive, il s'agit donc de considérer chaque parcelle et parfois même chaque petite restanque. « Globalement, les raisins de Crémât sont mûrs quinze jours avant ceux de Saquier, relève Bernard Nicoletti (Domaine de Toasc). Mais compte tenu de la palette de cépages, d'expositions et d'altitudes, nos vendanges peuvent s'étaler sur presque deux mois à partir de la mi-août. Chardonnay, rolle, braquet, grenache et folle noire se succèdent avec plusieurs temps morts. »

Le président du Syndicat des vins de Bellet, Gio Sergi (Clos Saint-Vincent), travaille des vignes sur les trois collines. Il vinifie ainsi une large gamme de vins. Comme la folle noire de Basso (une



L'IDENTITÉ DES VINS DE BELLET EST FORTEMENT MARQUÉE PAR SES CÉPAGES.

parcelle basse sur argiles à galets, sur la colline de Crémat), plus ronde et moins vive que celle de Saquier (une parcelle aux sols de poudingue exposée à l'air froid des Alpes), plus serrée et droite. Des caractères qui gagnent parfois à être assemblés. « *Le Vino di Gio comprend toujours la folle noire de Fricons (Saqüier) que j'aime beaucoup. Mais assemblée avec celle de Basso, elle gagne en allonge. Le vin de Basso seul serait ouvert plus jeune, mais il devient plus complexe et plus complet une fois assemblé. Basso apporte sa rondeur, Fricons sa tension* », détaille le vigneron.

Restanques à la carte

La mosaïque de restanques permet aussi de rester à l'écoute du millésime et de s'y adapter. 2017 en est un bon exemple. « *Les années classiques, le braquet des coteaux constitue la base de notre vin rosé haut de gamme. Mais en 2017, ce lot vient de Saquier, raconte Nicolas Mignone. Certaines restanques souffrent parfois d'une sécheresse intense ou d'un excès d'eau. Leurs raisins sont alors écartés. Et nous jouons avec le caractère des différentes terrasses pour créer des assemblages*

LES CÉPAGES DE L'APPELLATION



Folle noire

Pour les vins rouges, les cépages principaux (60 % min. de l'encépagement) sont le **braquet** et la **folle noire** ; les cépages accessoires étant le cinsault et le grenache. Ces derniers sont plus nombreux pour les rosés : **grenache**, **cinsault** (15 % max.), **clairette** et/ou **rolle** (vermentino, 10 % max.), **bourboulenc**, **blanqueiron** (5 % max.), **mayorquin** et/ou **roussan** (ugni blanc). Pour les blancs, le cépage principal est le **rolle** (60 % min.) et les accessoires, le **chardonnay**, la clairette et le blanqueiron, le bourboulenc, le mayorquin, le muscat à petits grains et/ou le roussan (5 % max.).

équilibrés, surtout pour ce qui concerne le rolle : le gras et l'ampleur des vins des coteaux, la fraîcheur et la tension des vins de Saquier, le peps des vins de la Chapelle. »

Côté rouges, les lots sont de taille plus importante. Il en ressort généralement une sélection "Saqüier", plus fraîche et une sélection "Coteaux", plus mûre. « *Mais en 2017, c'est l'inverse car les vignes des coteaux ont subi des blocages de maturation et la maturité phénolique n'était pas aboutie. On a donc plus extrait les raisins de Saquier que ceux des coteaux...* »

Au-delà des assemblages de terroirs, l'assemblage des cépages de Bellet est intéressant. Ainsi, le braquet apporte une

finesse précieuse à la folle noire qui met souvent en avant sa force et ses tanins. Le braquet donne avant tout des rosés floraux profonds, avec de l'allonge. Il donne aussi naissance à des rouges délicats et insolites tel le Braquet 2016 de Gio Sergi.

Si les cépages marquent ici fortement l'identité des vins, ils illustrent aussi les contraintes du terroir puisqu'il s'agit de variétés résistantes au climat sec et aux sols pauvres. Une adaptation qui requière aussi le savoir-faire des vignerons. « *Il est, par exemple, essentiel de préserver les feuilles des vignes de rolle car ainsi la maturation dure longtemps et les baies sont protégées du soleil. Sinon, les vins risquent de*





À DÉGUSTER
EN PRIORITÉ

Vins rouges

Château de Bellet,
Cuvée Agnès 2016

Domaine du Toasc, 2014

Clos Saint-Vincent, Vino di Gio 2015

Vins blancs

Château de Bellet, 2016

Domaine de la Source, 2016

Clos Saint-Vincent, 2016

Vins rosés

Château de Bellet, 2017

Domaine de la Source, 2016

Domaine du Toasc, 2016

Clos Saint-Vincent, 2017

APRÈS LE PHYLLOXÉRA, BELLET DOIT FAIRE FACE À UNE FORTE PRESSION IMMOBILIÈRE.

devenir tanniques avec des arômes brûlés », souligne Thierry Heydon, œnologue et consultant pour le château de Bellet.

Grandir pour survivre ?

Chaque appellation française est une richesse patrimoniale. Les amoureux du vin ne peuvent qu'être reconnaissants aux Belletans de s'être battus pour leur vignoble. Aujourd'hui, Gio Sergi souligne le besoin d'une extension de la surface plantée qui sécuriserait la pérennité de l'AOP. Une aire qui après avoir compté plus de 1 000 hectares avant les ravages du phylloxéra a failli disparaître...

« L'Inao s'est intéressé au terroir de Bellet dans les années 30 car ses vins blancs résistaient au temps », relate Ghislain de Charnacé, acteur incontournable de l'histoire du vignoble⁽¹⁾. Il s'agit aujourd'hui de se battre contre la pression immobilière. Le paysage comprend les crêtes "urbanisables", les pentes agricoles non constructibles et les fonds de vallons boisés classés Natura 2000. Les propriétés privées vont le plus souvent des crêtes jusqu'aux fonds de vallons. Cela paralyse des pentes classées qui pourraient être plantées en vigne. « Pourquoi ne pas mettre en place un système de mise à disposition de ces terres intermédiaires pour les vignerons ? Cela pérenniserait le terroir viticole de Bellet

et protégerait les habitations et forêts des incendies en jouant un rôle de pare-feu. On doublerait ainsi la surface du vignoble ! », explique Ghislain de Charnacé. En outre, les anciennes terrasses abandonnées (façonnées à la main) constituent des terroirs souvent plus qualitatifs que les terrasses récentes modelées mécaniquement sur des zones défrichées, avec les risques de destruction du sol que cela comporte...

L'augmentation de la surface plantée de quelques hectares ces dernières années est-elle le signe d'une véritable évolution ? Une dynamique collective forte verra-t-elle le jour ? Le tout nouveau propriétaire du château de Crémat⁽⁴⁾, domaine majeur de l'AOP, souhaiterait-il avancer dans ce sens ? Un dossier à suivre de près.

(1) Les températures sont 4° C à 5° C plus basses dans le vignoble par rapport à la côte.

(2) Une société de gestion a acheté les 13 ha du château de Bellet en 2012 et les 7 ha du domaine voisin Les Coteaux de Bellet. C'est aujourd'hui le plus gros producteur de l'AOP.

(3) Ghislain de Charnacé a vinifié pendant 42 ans le vignoble du château de Bellet, domaine familial. Il a aussi été président du Syndicat des vins de Bellet pendant vingt ans et membre du comité régional de l'Inao.

(4) Le château de Crémat a été racheté fin 2017 par l'industriel du recyclage Daniel Derichebourg.