



Métropole niçoise

Le vignoble de Bellet à Nice réclame une dose de soleil

Cette année, la maturation du raisin a encore besoin de deux à trois semaines. Le début des vendanges qui s'étalent ensuite sur 45 jours devrait être lancé autour du 10 septembre

Les vignerons ont la fixité de la mémoire et la flexibilité face aux rythmes naturels. Cette année, le vignoble de Bellet n'aura pas d'autre choix que d'attendre et d'ajouter des rondes solaires sur ses coteaux. « En 2017, les vendanges avaient été précoces, dès le 22 août, pointe Carine Dalmasso, au domaine de la Source qui poursuit, Cette année, il faudra attendre, autour du 10, 15 septembre pour les cépages donnant le blanc et le rosé, fin septembre, octobre pour le rouge ». Au Château de Crémât également, Bruno Lust confirme l'attente : « Au moins deux à trois semaines avant de lancer les opérations, tout dépendra des conditions ». C'est la période où les réfractomètres espionnent sans cesse les raisins pour connaître leur maturité et le futur degré alcoolique. Les dix domaines de l'AOC Bellet naviguent avec cette variabilité et les aléas climatiques qui allaient plutôt, jusqu'à présent, dans le sens de la précocité.

Retour à l'ancien calendrier

Car tous les vignerons ont enregistré depuis une dizaine d'années l'incidence du réchauffement, avec ses effets sur le calendrier mais aussi sur l'intensité des phénomènes climatiques. « En 2009, les vendanges avaient débuté le 29 août », se souvient Hélène Dalmasso qui suit le domaine depuis 1991 et constate, « Cette année on va renouer avec des dates davantage dans les normes ». Car les



Carine et Eric Dalmasso, au domaine de la Source guettent la maturité du raisin.

(Photos Margaux Magnan)

années précoces avaient désaccoutumé les anciens calendriers qui ciblaient paisiblement et invariablement septembre. Ce retour vers septembre a bien une cause. « Le printemps a été pluvieux, la chaleur est arrivée tardivement et on a souvent été sous un couvert nuageux, un phénomène rare et défavorable », expose Hélène Dalmasso. « Et aujourd'hui on aurait besoin d'un peu d'eau, mais pas d'une averse, ni la grêle ! » souligne Carine Dalmasso. Car cette année 2018 a amplifié le travail sur la vigne. « Avec la forte humidité, le raisin a été plus fragile, nous avons été extrêmement vi-

gilants. Cette situation nous ne l'avions pas connue depuis l'origine du domaine en 1986. Et il a fallu augmenter les traitements naturels, les

refaire souvent en raison de nouvelles averses. Notre domaine est de taille limitée, mais pour traiter 5 ha, il faut chaque fois deux jours. Ces

opérations ont été plus compliquées et plus coûteuses », souligne Eric Dalmasso. Il a fallu également surveiller les clôtures électriques des-



Sur les coteaux de Saquier, à 200 m d'altitude, la vigne attend le soleil.

tinées à repousser les sauts des sangliers.

Le temps de la mise en bouteille

« Nous surveillons également les razzias opérées par les vols des ramiers qui séjournent à demeure sur les collines ». En attendant, les vignerons continuent leurs préparatifs, s'activent encore autour du nettoyage de leurs caves, cuves. « Tout le matériel a été évidemment testé, révisé. On doit pouvoir compter sur notre pressoir ». Une récolte chasse l'autre et il faut aussi faire de la place pour le nouveau jus. « Dès mardi, la mise en bouteille de notre blanc 2017 va commencer et nous sommes impatients », lance Carine Dalmasso avec un large sourire. Tel est le cycle tellurique, éolien et solaire.

R.D.

Repères

■ Appellation

Appellation d'origine contrôlée reconnue en 1941. Environ 60 ha en production sur les 600 ha de l'AOC répartis sur trois collines.

■ Les domaines

Château de Bellet
Château de Crémât
Domaines : Clos Nicea ;
Clos St Vincent ; Saint-Jean ; Via Julia Augusta ;
Collet de Bovis ; Toasc ;
Vinceline ; La Source.

■ Cépages

Braquet, rolle et folle noire.