

Du vin sur la Côte d'Azur !



Les vignes du Château de Bellet adossées sur les derniers contreforts des Alpes. / Photos: Jean Chouzenoux

Par Jean Chouzenoux, sur SamyRabbat.com

Il n'y a pas que paillettes et strass sur la Côte d'Azur ! Outre voitures sport et yachts de milliardaires y pullulent aussi oliviers, citronniers ou mandariniers. Moins glamour, certes, mais autrement plus utiles au commun des mortels. Tenez, juste derrière chez-moi, sur les basses collines de Nice d'à peine 300 mètres de hauteur, braquet, rolle, folle-noire et grenache y poussent en rangs plus ou moins ordonnés, avec vue sur mer s'il vous plaît !

Soixante hectares de vignes bien comptés s'agrippent à ce sol de silice, de galets roulés, d'argile et de craie, une macédoine locale que l'on appelle dans le jargon du cru, le poudingue. Une dizaine de producteurs s'échinent à cultiver ces parcelles construites en terrasses afin de retenir la terre qui, vue la pente accentuée et la gravité conséquente, chercherait à fuir inexorablement vers la plaine du Var, juste en-dessous. Ah oui, le nom de cette minuscule AOC des Alpes-Maritimes ? **Vin de Bellet.**

L'autre facteur de réussite essentiel à la culture de la vigne est bien sûr le climat. Point de stress de ce côté, avec un ensoleillement généreux, vous vous en doutez bien, une température estivale moyenne de 25 °C, ici même les raisins ont la *farniente*, caressés qu'ils sont par une douce brise marine. Enfin, le vignoble est correctement arrosé, comme l'indique une pluviométrie de 800 mm par an, mais cela demeure élément à risque au moment des vendanges et des fortes pluies d'automne.



Vous voici au Château de Bellet, vignoble de la Côte d'Azur!

Le Château de Bellet

Ce n'est pas d'hier que la vigne pousse sur les collines niçoises. Il y en avait semble-t'il bien avant Jésus-Christ. Mais la culture domestiquée telle qu'on la connaît de nos jours remonte au détour du XVIIIe siècle quand les Barons de Bellet y ont planté leurs premiers ceps. L'appellation d'origine contrôlée Bellet remonte, quant à elle, à 1941. Aménagé sur ces hauteurs avec en toile de fonds les Alpes et la plaine du Var, on vinifie dans le chai du Château de Bellet les vins blancs, rosés et rouges. Ici, la culture bio s'impose. Juste au-dessus, dans une chapelle désacralisée, on peut y faire la dégustation et ses achats. D'abord le blanc avec une couleur jaune soutenue et des arômes alliant le fruit, la poire en l'occurrence, et une touche épicée qui lui confèrent originalité et singularité. En bouche, un certain gras lui apporte de la rondeur et une douce amertume prolonge les sensations gustatives. Le rouge, souvent issu de baies bien mûres, recèle de parfums de prunes et de fruits confits. Ces particularités, on les retrouve en bouche en équilibre avec des saveurs poivrées et caramélisées.



C'est dans cette chapelle désacralisée et sur cette jolie terrasse que l'on peut déguster les vins du Domaine.

Il faut quand même déboursier quelques écus pour se procurer ces vins si rares et peu exportés. Selon la qualité des vins du Domaine, cela oscille ici en France entre 20€ et 40€ (30 à 55\$).

Pour l'anecdote, et comme on revient toujours au Star système sur la Côte-d'Azur, sachez que les vins du Château de Bellet ont été servis au mariage du Prince Albert et de la Princesse Charlène de Monaco. Vous l'aurez lu ici et... dans le *Paris Match* !

À PROPOS DE L'AUTEUR



Jean Chouzenoux a travaillé 35 ans à la Société des alcools du Québec, y a occupé différents postes de gestion aux ventes, aux communications et à la commercialisation.

Membre de nombreuses confréries bachiques et gastronomiques et animateur de tournées viticoles dans le vignoble européen. Juré dans les concours internationaux de dégustations, fut chroniqueur sur les vins à la radio et collabore ponctuellement au magazine Prestige de Québec. Installé à Nice depuis 2010, où il continue d'entretenir sa passion pour le vin.