

Glouglou



Dans l'appellation Bellet, le Château de Crémât, occupe une place importante. Le domaine de Toasc, auquel il est associé, sort une nouvelle cuvée. L'occasion de découvrir ces vins.

Crémât et Toasc BELLET DE CHARME

Les vins de Bellet sont, à bien des égards, des vins exceptionnels. Au sens propre du terme. Loin de nous l'idée de faire du chauvinisme en vous racontant que ce sont les meilleurs. Mais il faut bien rendre à César ce qui lui appartient et, à Bellet, il faut reconnaître des caractéristiques uniques : c'est une toute petite appellation, la seule située sur le territoire d'une métropole, et qui utilise des cépages quasi uniques.

Le château de Crémât, situé sur les hauteurs de Nice, représente à lui seul tout un symbole.

« Le château est un lieu important pour les vins de Bellet, car c'est ici que Pierre Tomé, alors nouveau propriétaire du château, a fondé l'appellation Bellet en 1941 », explique Clara Hocquard, spécialisée en œnotourisme.

Il faut dire qu'il avait de quoi être confiant puisque la légende raconte que les caves du château re-

monteraient à l'époque des Romains, qui y entreposaient déjà des amphores d'huile et... de vin. Ça se tient.

Racheté par l'industriel de la propriété Daniel Derichebourg, le domaine a fusionné avec son autre acquisition voisine, le domaine de Toasc. Chacun gardant son identité. À eux deux, les domaines produisent 150 000 bouteilles par an. « Nous concentrons environ 30 % de l'activité de l'appellation. »

Terroir unique

N'allez pas chercher les hectares de vignes autour du château de Crémât aux imposants créneaux (récemment rhabillé en rouge et blanc). Il n'en reste que quelques rangs. Le reste est un peu dispersé sur les trois collines de Crémât, Saint-Sauveur et Saquier.

Trois lieux différents, trois altitudes, trois expositions différentes au soleil, et aux embruns marins... De quoi offrir une belle di-

versité au vin niçois. « On a deux vents, le mistral et la tramontane, qui soufflent en continu dans la plaine du Var. Ça contribue à donner beaucoup de fraîcheur au vin. »

Ajoutez à cela l'utilisation de deux cépages endémiques, la folle noire et le braquet, cultivés sur le podium de la région (uniquement en bio depuis 2014, comme toute l'appellation) et vous avez la recette pour des vins à l'identité très marquée. Car, comme l'explique Kathleen Moreau, la responsable commerciale, « le raisin est le seul fruit qui fait ressortir les caractéristiques de son terroir. »

Dans votre verre, vous découvrirez des vins comme vous n'en avez sans doute jamais vu ailleurs. Le Crémât rouge 2014 affiche un nez de fruits rouges et d'épices,

avec des notes poivrées et des parfums de sous-bois que l'on retrouve également en bouche sur la longueur, après une belle attaque aux notes de cassis, le tout enveloppé dans des tanins présents mais soyeux.

Mille bouteilles d'essai

Les blancs fins et fruités, sont composés de rolle et d'un soupçon de chardonnay (5 %), avec des arômes de fleurs blanches, de pêche blanche, de poire, qui se parent d'un soupçon de vanille et de notes toastées lorsqu'ils séjournent en barrique. Le Crémât 2014 blanc est à la fois corsé et subtil, avec une belle longueur en bouche et des notes beurrées.

La belle originalité vient du côté de Toasc, qui propose cette année

une nouveauté fougueuse. Un rosé baptisé Tramontane. « On est sur du 100 % braquet. On a osé ce pari du rosé gastronomique très atypique. On a 1 000 bouteilles, c'est un essai, mais on en est très content, il plaît beaucoup. »

On ira jusqu'à dire qu'il subjugue, tant il est étonnant et presque inclassable. Le nez s'ouvre sur des notes salines, légèrement florales, mais c'est au palais que la surprise débarque : une bourrasque de violettes, une puissance ronde... C'est un vin très racé, qui laisse en bouche des notes épicées. Le domaine recommande de l'associer à un Pad Thai. C'est fou, non ?

LUDOVIC MERCIER
lmercier@nicematin.fr

Jusqu'au 30 avril, pour trois bouteilles de Château de Crémât 2014 achetées (28 euros l'une), trois bouteilles identiques sont offertes.

Domaine de Toasc Rosé - 2019
La Tramontane - Braquet (100 %) - 20 euros.

« On a osé le pari du rosé gastronomique très atypique. »

Parole de pro

150 000 bouteilles, sur les 5,6 milliards produites en France chaque année. Même ici, ils sont nombreux ceux qui ne connaissent pas les vins de Bellet. Certains prétendent que c'est sans doute qu'ils ne valent pas le coup. Alors on s'est dit qu'on allait demander à un vrai pro. Et quel qu'un qui n'est pas d'ici, de sur-

croît. Manière de s'assurer de son objectivité.

Gwilherm de Cerval, chroniqueur vin dans l'émission *Très très bon*, sur Paris Première, et anciennement sommelier au Ritz puis au Royal Monceau, à Paris, a accepté de nous répondre. « En 2008, après mes études j'avais fait une escale à Nice. Je ne connaissais pas du tout les vins de Bellet, que j'ai découverts. C'est un très beau

terroir. Il est peu connu, probablement parce que l'appellation est toute petite. J'en avais dans ma cave lorsque j'étais au Royal Monceau. À la fois on a envie de faire connaître ces vins, et à la fois on a envie de les garder pour soi, pour éviter qu'ils ne deviennent véritablement hors de prix ou introuvables. Pour moi, c'est clair : les vins de Bellet ont tout le potentiel pour être des grands vins. »