

Bellet La Tramontane 2019, blanc du domaine du Toasc

 gretagarbure.com/bellet-la-tramontane-2019-blanc-du-domaine-du-toasc

gretagarbure

23 juin 2021



Bellet blanc La Tramontane 2019 du domaine de Toasc © Greta Garbure

L'AOP Bellet a été créée en 1941, officialisant l'existence d'un vignoble installé sur les collines de Nice depuis l'époque romaine. Des vignes qui profitent d'un ensoleillement et d'une aération maximum du fait de la proximité de la mer et de la montagne.

Le domaine du Toasc et son terroir

Situé sur les hauteurs de Nice, sur le versant est de la plaine du Var, à dix minutes des rivages de la baie des Anges, le domaine de Toasc est une propriété familiale qui s'étend sur 10 hectares de vignes et 2 hectares d'oliviers. Le vignoble est exploité entre 100 et 200 mètres d'altitude sur les collines de Crémat et de Saquier et l'ensemble de la production est certifié biologique depuis 2013. Le vignoble de Bellet est situé à l'ouest de Nice sur des terrasses qui surplombent la rive gauche du Var. Il est soumis la nuit à la brise marine. Il règne ici un climat tempéré aux hivers doux et même un micro-climat qui induit des vendanges tardives donnant aux vins de Bellet un caractère plus septentrional que méridional.

Le vignoble de Bellet se développe sur les terroirs silico-calcaires des hauteurs de Nice. Ce sol, appelé poudingue, est un sol pauvre qui favorise le mûrissement lent des grappes. La brise maritime quotidienne permet d'assainir le couvert végétal. L'ensemble des vins produits au domaine du Toasc provient de raisins issus de l'agriculture biologique.

Le Bellet blanc Tramontane 2019 du du domaine du Toasc

Son nom est un hommage à ce vent frais qui balaye les reliefs pyrénéens et languedociens avant de faire escale en Provence, sur les collines belletanes, insufflant éclat et finesse aux vignes.

En pleine région méditerranéenne, le vignoble jouit d'un bel ensoleillement et d'un climat particulier dû à son implantation en altitude et aux deux vents, le Mistral et la Tramontane, soufflant presque sans interruption sur la vallée du Var. Les vignes sont plantées à une altitude de 250 m environ, en « restanques » (terrasses étroites) avec exposition est/sud-est.

Il est à base du cépage blanc typique de l'appellation, le rolle, encore appelé vermentino (pour 95%) et de chardonnay (pour 5%).

Il titre 13,5°.

La vendange est récoltée manuellement.

Le vin est vinifié en cuve inox, puis élevé en barrique demi-muid de 5 passages.

Sa dégustation

Sa robe est couleur d'or jaune pâle.

Le nez offre une certaine complexité. Légèrement beurré, il exprime des notes de fleurs blanches, de fruits à noyau tels que l'abricot et la pêche.

En bouche, ce vin est ample, suave et gourmand. Il a une belle présence en bouche, fortifiée par le vieillissement en barrique qui apporte une légère touche boisée.

Il ne me fait pas penser à la Provence de Pagnol ni à celle de Giono, il n'a pas l'accent de Marius ou de César, il incarne plus la Côte d'Azur, la Riviéra et ses belles Américaines (les femmes comme les voitures), F. Scott Fitzgerald et compagnie, avec un orchestre de jazz en fond sonore.

Il appréciera donc d'escorter une cuisine *so chic* : crevettes thaïe au gingembre et au lait de coco, ceviche péruvien, coquillages et poissons nobles (tellines, rôti de lotte, dos de cabillaud, saint-pierre) plutôt que des sardines grillées ou des maquereaux au vin blanc.

Prix : à partir de 20 € en vente directe et chez les cavistes.

Domaine du Toasc
213, Chemin de Crémat
06200 Nice
www.domainedetoasc.com

Blaandine Vié
