CHÂTEAU DE CRÉMAT

BELLET

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

LE CHÂTEAU

Du soldat romain à l'Américaine fortunée, du style néo-Toscan à l'extravagance des «années folles», ce château est riche d'une histoire extraordinaire qui a engendré un vin d'exception.

Sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémat, fleuron de la prestigieuse appellation des vins de Bellet, est l'un des plus anciens vignobles de France. Et c'est dans ce dernier qu'en 1941, fut créée l'appellation Bellet, seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération.

Le vignoble du Château de Crémat s'étend sur les collines de Crémat, St Sauveur et Saquier. Actuellement, 8 hectares de vignes sont exploités entre 100 et 350 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.

La Côte d'Azur est connue pour son climat tempéré, ses hivers doux. Situé à l'ouest de la ville de Nice sur des terrasses qui surplombent la rive gauche du Var, le vignoble de Bellet est soumis, la nuit, à la brise marine. Ce méso-climat spécifique induit des vendanges tardives qui donnent aux vins de Bellet un caractère plus septentrional que méridional.

L'HISTOIRE

L'an 1 — AU TEMPS DES ROMAINS

On raconte que des légionnaires chargés de surveiller la via Julia Augusta creusèrent, à l'emplacement de l'actuel château, deux galeries souterraines où entreposer les amphores d'huile et de vin. Grâce à eux, le Château de Crémat peut s'enorgueillir de posséder les plus belles caves niçoises.

1906 — RENAISSANCE DU VIGNOBLE

Sur ces caves, la famille Mari édifie entre 1904 et 1906 le Château de Crémat, dans un style moyenâgeux caractérisé par une imposante tour à mâchicoulis et des ornements rococo. L'activité de l'exploitation agricole, composée jusque-là d'une petite ferme, est dès lors intégralement consacrée à la production de vin. Ce quartier, avant de s'appeler Crémat, portait le nom de « Plan de Mari », en référence à cette famille de marchands de vin.

1923

LES ANNÉES FOLLES

En 1923, Irène Bretz, richissime actionnaire d'une grande compagnie américaine de chemin de fer, fait l'acquisition du domaine. Déjà propriétaire du mythique Négresco, elle entreprend des travaux d'aménagements sous la direction du cabinet d'architecture Dalmas, qui œuvre à la construction du Carlton à Cannes. Du Négresco au Château, elle reçoit tout ce que la Côte d'Azur compte de célébrités, dont une certaine Coco Chanel. On raconte que celle-ci se serait inspirée des initiales du château de Crémat, deux C entrelacés, pour créer le sigle de sa prestigieuse maison de couture...

1941

CRÉATION DE L'APPELLATION

C'est sur les terres de ce domaine, en 1941, que l'appellation AOP Bellet est créée par Pierre Tomé, nouveau propriétaire du Château de Crémat. Fondateur de l'Appellation Bellet et président du Syndicat des Vignerons, cet homme à forte personnalité marque de son empreinte le début d'une aventure quotidienne liée au terroir. À l'époque, le Château de Crémat est la l'exploitation entièrement viticole faisant commerce de vin à Nice.

2014

LA CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Au début du XXIème siècle, le néerlandais Cornelis Kamerbeek acquiert le Château et modernise la cave en y apportant des avancées technologiques pour élaborer des vins plus complexes et riches d'arômes. En 2014, il mène le vignoble dans sa conversion en agriculture biologique.

2017

UN NOUVEAU DÉPART

Dorénavant, le Château de Crémat appartient à une famille française qui a la volonté de remettre en lumière ce grand vin d'exception, et de dynamiser le château au-delà des frontières de Nice. Elle prend en charge la rénovation des façades aux couleurs niçoises, agrandit des salles de réception, aménage de nouveaux caveaux de dégustation et rénove les intérieurs avec la création d'une suite dédiée à Coco Chanel.

© Marcel Bataillard

© Marcel Bataillard

LES VIGNES

Dans cette région, les vignes sont baignées de soleil (2820 heures par an) et bénéficient d'un microclimat exceptionnel. Elles reçoivent les influences marines (Baie des anges, mer méditerranée) et alpines qui traversent le vignoble. Les vents (Mistral et Tramontane) qui soufflent en continu dans la vallée du Var viennent ajouter du contraste et du caractère à ce terroir. C'est ainsi que naissent les belles nuances de températures que connait l'AOC, et qui permettent au raisin de murir de façon harmonieuse tout en préservant finesse et fraîcheur.

Le sol est majoritairement constitué de *Poudingue*, un mélange de galets roulés et de sable très clair de type silico-calcaire. Pauvre et drainant, il est très favorable à la vigne car, mise en difficulté, cette dernière doit développer son système racinaire en profondeur pour puiser l'eau dont elle a besoin dans le sol. En surface, les galets absorbent la chaleur du soleil la journée, pour la restaurer la nuit tombée. En conséquence, les baies mûrissent doucement, enrichissant leur jus de sucres et préservant leur caractère acidulé.

Plantées sur des coteaux aménagés en *restanques* (des terrasses étroites), les vignes ne sont pas aisément praticables. Cette configuration particulière limite l'accessibilité et impose au vigneron un travail manuel et une approche parcellaire sur-mesure du métier. Les vendanges, moments décisifs dans la vie du raisin, se font manuellement ce qui permet de sélectionner les meilleurs grains et de garder la baie de raisin intacte, de sa récolte jusqu'à son passage en cave.

L'agriculture biologique est un incontournable à Bellet, le terroir s'y prête aisément et le vignoble nécessite un soin tout particulier. Dans ce contexte, le sol est plus vivant, sain et bien structuré. On pratique l'enherbement sur certaines planches le nécessitant, afin de favoriser la diversité et de créer un meilleur environnement pour la vigne. Sur les autres restanques, un travail du sol mécanique est plus adapté. Il faut effeuiller et veiller à la maîtrise du rendement de manière régulière pour s'assurer de la bonne santé du vignoble. Enfin, les vignerons combattent les ennemis de la vigne (ravageurs, parasites...) avec des produits d'origine naturels. Grâce à toutes ces précautions, la plante est plus solide, et plus à même de résister aux maladies et aux intempéries.

LES CÉPAGES

Pour les vins blancs : *Rolle* et *Chardonnay*.

Cultivé depuis longtemps sur les terres méditerranéenes, le Rolle, cépage charmeur, aime se faire appeler « Vermentinu » en Italie et en Corse. Il se plaît dans les terroirs chauds et délivre sa plus belle expression.

Il invite à la poésie tout d'abord par ses notes florales et son fruité délicat (agrumes, poire) et donne en bouche des vins ronds, suaves et très fins. Il s'exprime avec élégance dans nos vins blancs qui s'accompagnent aussi d'une légère proportion de Chardonnay.

Pour les vins rouges : *Folle Noire* et *Grenache.*

La Folle noire (fuëlla nera), cépage tardif particulièrement adapté à Bellet, fait la personnalité de nos vins rouges. Elle apporte une belle couleur rubis et des arômes complexes de petits fruits noirs évoluant sur un beau bouquet de cerise en vieillissant. S'y ajoute une touche finale mentholée caractéristique. À ces arômes profonds se mêlent des tannins soyeux, assagis par le temps (grâce à un élevage de 12 mois en barriques).

Cépage majoritaire, il est assemblé au généreux Grenache, un cépage espagnol très prisé en terres méditerranéennes. Pulpeux, charnu et gourmand, il harmonise le profil de nos vins avec justesse et précision.

© Marcel Bataillard

LE BLANC

Millésime 2014

La robe est de couleur or pâle avec de jolis reflets clairs. Le nez nous offre un raffiné mélange de fleurs blanches, d'agrumes confits et de notes grillées avec un soupçon de vanille. Vin de panache, il est corsé et subtil. La bouche est suave, équilibrée et finit sur une suggestion de noisette fraîche.

Élevé à 50% en fût de chêne et 50% en cuve en inox, ce vin est le résultat de la recherche d'un équilibre parfait entre des arômes variétaux et un boisé subtil bien intégré.

Preuve de sa belle capacité de garde, ce blanc marque sa différence par des arômes encore très frais et séducteurs. Une très belle expression du rolle qui se déguste avec grand bonheur sur des mets délicats, aime surprendre par des accords décalés et s'invite quelquefois dans les mariages exotiques. Il atteindra son apogée en 2021.

ASSEMBLAGE

Rolle (95%), Chardonnay (5%)

ACCORDS METS & VIN

Sur un accord original et décalé :
Salade de crevettes et pétoncles et son suprême de pamplemousse.
Avec un met raffiné et élégant d'un dîner haut de gamme : *Ravioles de langoustines et consommé aux poivres rares.*
Pour sublimer un plat simple et traditionnel :
Blanquette de poisson citronnée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 °C

MÉDAILLES

© Philippe Jaunet

LE ROUGE

Millésime 2014

La robe est intense et brillante, de couleur rubis (couleur donnée essentiellement par la Folle Noire) aux reflets violacés. Il s'ouvre délicatement sur des fruits rouges croquants pour ensuite dévoiler des épices (réglisse, poivre) et des arômes complexes de sous-bois. Diplomate, il amène à table des tannins puissants mais soyeux puis se complexifie en bouche sur des arômes de cerise kirschés et des touches finales vanillées et mentholées.

Le vieillissement en barrique de 12 mois permet l'obtention d'un boisé fondu, donnant une très belle harmonie d'ensemble.

Ce vin s'inscrit dans la confidentielle lignée des rouges de grande garde de Bellet, les tannins patinés par le temps sont très agréables et les fruits n'ont rien perdus de leur croquant. Ce vin est une gourmandise qui peut se garder quelques années de plus. Il atteindra son apogée entre 2021 et 2023.

ASSEMBLAGE

Folle noire (70%), Grenache (30%)

ACCORDS METS & VIN

Sur un accord original et décalé :
Daube de poulpe au vin rouge.
Avec un met raffiné et élégant d'un dîner haut de gamme : *Risotto aux cèpes.*
Pour sublimer un plat simple et traditionnel :
Daube niçoise.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 à 14°C

MÉDAILLES

2019 Decanter ASIA WINE AWARDS BRONZE

INTERNATIONAL CHALLENGE 2019 93 Pts GILBERT & GAILLARD

ALAIN VALLES

Responsable d'exploitation

De ses 15 années en tant que chef de culture de la mythique Abbaye de Lérins au large de Cannes, Alain garde l'essentiel: l'amour des vins rares et confidentiels, l'appétence pour les terroirs uniques et un certain goût du silence. À son arrivée à Bellet en 2014, il découvre avec émotion une terre extraordinaire et son potentiel pour des vins d'exception. Hétérogénéité du terroir, coteaux escarpés, sols très drainants, cépages délicieux, exigeants et parfois capricieux... Autant d'éléments qu'Alain perçoit comme de vraies richesses que tout vigneron se doit de mettre en valeur. Travailler au Château de Crémat est un défi de tous les instants, que cet autodidacte optimiste de 44 ans relève avec beaucoup de plaisir et d'humilité depuis juillet 2020. Car ce fleuron de Bellet est avant tout un Château, qui a façonné grâce à son histoire, des vins plus complexes et plus riches, et dont l'ambition est d'acquérir une reconnaissance nationale afin de donner un véritable élan à l'appellation.

« Le vin c'est avant tout une belle qualité de raisin, une émotion forte, un regard incisif et précis porté sur un vignoble, la passion qui fait oublier les heures, un terroir riche, fait de contrastes et de typicité. C'est aussi prendre le temps d'attendre, un défi permanent mais qu'on relève par goût de l'effort, la répétition par amour du beau geste, beaucoup de réflexion pour peu de mots. Mais c'est surtout donner naissance à des vins ciselés qui révèlent parfaitement leur terroir, grâce à des qualités essentielles au métier et à la vie : solitude, sagesse, résilience, patience et humilité. »

CONTACT PRESSE

Agence Muze Communication
Justine GEFFARD
01 84 79 61 04 - 06 83 43 98 75
jgeffard@muzecommunication.fr

Château de Crémat
442, Chemin de Crémat
06200 Nice

www.chateaucremat.com
facebook.com/chateau.decremat
instagram.com/chateaucremat