

# L'AOP Bellet : pas que des vins d'été

[gretagarbure.com/laop-bellet-pas-que-des-vins-dete](http://gretagarbure.com/laop-bellet-pas-que-des-vins-dete)

gretagarbure

20 novembre 2020



Les 3 bouteilles de Bellet © 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.

### **Domaine du Toasc**

---

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 certifiée 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.

Sur ce, oublions la technique de la vinification pour nous concentrer sur la dégustation du vin.

### **Bellet blanc 2018 du domaine du Toasc**



La bouteille de blanc © Greta Garbure

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

Sa robe or pâle est lumineuse. Au nez, il exprime des fragrances de fleurs blanches, d'agrumes (citron) et de pêche.

Sa bouche est fraîche avec de la distinction : élégante, elle est opulente avec une finale

qui tire sur le citron.

C'est un vin de bord de mer qui ressemble à un jeune homme qui se promène en costume de toile claire sur la Promenade des Anglais, pas à un vieux loup de mer qui a voyagé au long cours ni à un pêcheur qui cabote de crique en calanque pour rapporter du poisson dans sa barque.

Il accompagnera donc plutôt des coquillages et des poissons nobles (coquilles Saint-Jacques, tellines, rôti de lotte, dos de cabillaud, saint-pierre) plutôt que des sardines grillées ou des maquereaux au vin blanc. Il ne 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 Riviera. Néanmoins, c'est un bon cavalier pour accompagner une cuisine méditerranéenne lissée sinon policée. **Prix : à partir de 23 €**

**Bellet rosé 2018 du domaine du Toasc**



La bouteille de rosé © Greta Garbure

Il est à base de braquet ( 70%), cépage typiquement local et de grenache blanc (30%).  
Sa robe est rose saumoné clair, lumineuse elle aussi.

Son nez est légèrement iodé puis révèle des notes épicées et de mûres. Les connaisseurs y retrouveront l'expression du braquet.

En bouche, il a de la vivacité et de l'élégance, une bonne structure et un bon équilibre. Il est droit sans être rigide, souple sans être mou. Sa finale est légèrement réglissée, avec une belle longueur. C'est un rosé de gastronomie racé.

Pour cette raison, il escortera superbement des spécialités locales comme des petits rougets avec leurs foies ou encore une belle brandade de morue convenablement branlée\*. **Prix : à partir de 18 €.**

\* Si vous l'ignorez encore, la brandade s'appelait autrefois branlade car pour être réussie, il faut un bon coup de poignet à celui ou celle qui manie la spatule.

## **Château de Crémat**

---

Je ne vais pas vous raconter l'histoire de ce domaine car il s'agit d'une véritable saga qui compte moult péripéties qui feraient la joie d'un feuilleton américain.

Le vignoble du Château de Crémat s'étend sur les collines de Crémat, Saint-Sauveur et Saquier. Actuellement, 7 hectares de vignes sont exploités entre 200 et 300 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.

Étant voisin, il jouit du même climat et des mêmes caractéristiques que le domaine du Toasc.

Plongeons donc tout de suite le nez dans notre verre.

## **Château de Crémat blanc 2014**



Chateau de Crémat blanc © Greta Garbure

La robe est brillante et limpide, de couleur jaune paille aux légers reflets dorés, animée par un joli gras qui se repère de suite sur la paroi du verre quand on le fait tourner légèrement.

Le premier nez offre une belle complexité aromatique, tout en finesse et élégance. C'est un subtil mariage de fleurs de vigne et d'acacia, d'agrumes confits et de pâte de coing,

ponctuées de touches de miel.

En bouche, l'attaque est souple et fraîche et révèle des arômes d'abricots secs et d'amandes. L'onctuosité et la rondeur de la bouche sont sublimées par une pointe d'acidité qui équilibre à merveille ce vin.

Là, encore, on a affaire à un vin blanc très chic, un dandy séducteur sûr de ses atouts et de ses charmes. Il peut en user et en abuser en cuisine sur des plats qui n'ont rien de roturier : ris de veau, tourtes de volailles, poularde à la crème, loup en croûte de sel. Et même sur une bourride si ce coquet a des velléités de devenir coquin et de s'encanailler avec un soupçon d'aïoli. **Prix : à partir de 26 €**

Vente directe et chez les cavistes.

**Domaine du Toasc**  
**213, Chemin de Crémat**  
**06200 Nice**  
**[www.domainedetoasc.com](http://www.domainedetoasc.com)**

**Château de Crémat**  
**442, Chemin de Crémat**  
**06200 Nice**  
**[www.chateaucremat.com](http://www.chateaucremat.com)**

**Blandine Vié**

---