



Le Clos Saint-Vincent de la brasserie à la vigne

Le Clos Saint-Vincent : de la brasserie à la vigne

Rien ne prédestinait Gio Sergi à devenir vigneron, porte-parole des viticulteurs de Bellet et président de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation contrôlée Bellet. Pourtant, il règne depuis des années sur le Clos Saint-Vincent, 516, chemin de Crémat. Avec son épouse Valérie, ses fils Julien et Pierre. Sa famille.

C'était déjà la famille en 1993. Lorsque Gio et son beau-père Roland Sicardi, rachètent 2 hectares de vignes sur Saquier. " *À l'époque, de 1990 à 1996, je tenais avec lui une brasserie à Auchan. Il était également boucher. On faisait le service ensemble à midi. Un jour, il a eu vent de ces 2 hectares. Nous sommes allés les voir. Je ne savais pas faire du vin avec une étiquette dans une appellation.* "

" Chaque année, on repart à zéro " La révélation de la terre et de ses promesses ainsi qu'un travail acharné ont fait le reste.

Aujourd'hui, le Clos Saint-Vincent, c'est 10 hectares et 35 000 bouteilles annuelles de rouge, rosé et blanc.

Gio Sergi ne regrette pas sa reconversion d'il y a près de 30 ans " *Un métier passionnant.*

Quoique toujours dur. Chaque année, on repart à zéro. On ne sait pas ce qu'il va se passer par rapport à la nature, car la météo reste le souci principal. "

Son vin ? " *Il exprime une finesse, une longueur. Il exprime sa terre...* "

Château de Crémat et Domaine

de Toasc

Château de Crémat et domaine de Toasc. Deux propriétés en une, localisées 442 et 213, chemin de Crémat. Le domaine de Toasc appartenait à la famille Nicoletti. Il a été vendu en 2019 au Château de Crémat, lui-même racheté, au préalable, en 2017 par la famille Derichebourg, à la tête d'un groupe de services aux entreprises et à l'environnement. Celui qui a en charge, depuis un an, toutes les vignes et tous les vins de deux sites, s'appelle Alain Vallès. Un vigneron de 44 ans, natif de la Lorraine, qui fut responsable, pendant quinze ans, des vignes et des vins à l'abbaye de Lérins, sur l'île Saint-Honorat avant d'arriver, en 2014, au domaine de Toasc.

Cinquante à 60 000 bouteilles Cette union domaniale se traduit par une vingtaine d'hectares, dont 8, 5 hectares. Moitié rouge, moitié blanc pour le Château de Crémat et 11, 8 hectares pour le Domaine de Toasc 2, 5 hectares de vins de pays, car il y a des vignes hors appellation sur Saint-Blaise, mais toujours sur le même terroir de poudingue. 9, 5 hectares en production sur l'appellation Bellet. Soit, au total, pour les deux domaines, " *30 % de l'appellation avec de 50 à 60 000 bouteilles* " .

Pour Alain Vallès, la spécificité de Bellet, fait tout son intérêt " *Ici, c'est un dédale de 220 restanques sur 6 sites de production différents Saquier, Collet de Bellon, Crémat, Manda, Saint-Blaise... Avec un sol*

en poudingue et des veines argileuses, on obtient des cursus de vinification différents. " Complicé ? Forcément. Mais le Lorrain adore " *Ce qui m'a plu ici, c'est l'adaptation à ces diverses terrasses pour en sortir le meilleur jus possible et le maximum de typicité.* " Une connaissance du terroir se traduisant par " *toute une gamme de vins complémentaires avec une belle vivacité en blanc, une fraîcheur de la folle noire privilégiée en rouge. On évite la lourdeur avec des vins de finesse. Plus quelques sélections parcelnaires notamment sur Toasc. Et à l'arrivée, des crus dignes de grands vins* " .

" Un des rares vignobles en ville " Un vigneron aidé de 4 personnes sur l'exploitation. Avec beaucoup de plaisir en bouche " *À Bellet, on plante, on suit la vigne, on vendange, on fait le vin... Il y a une logique à travers toutes ces opérations. Et, c'est cet aboutissement qui me plaît dans ces deux domaines à taille humaine. Ce qui n'a rien à voir avec des domaines de 40 ou 60 hectares, où là, soit on est à la vigne, soit on est à la cave.* " Une satisfaction qui n'empêche pas une attente malgré tout " *Cette année nous a donné une qualité de raisin impeccable. On va donc fêter dignement les 80 ans de l'AOC, qui mérite une autre communication, car on est un des rares vignobles situé dans une ville...* " ■