

PORTES OUVERTES CHEZ LES VIGNERONS
10 & 11 juin - 25 & 26 novembre 2017
Visite des caves et dégustation de 10h à 18h

LOU VIN DEI PADRE

COMÉDIE DE FRANCIS GAG EN QUATRE TABLEAUX (1937) QUATRIÈME TABLEAU, SCÈNE IV

Frère ELIACIN, le moine-caviste de l'abbaye de Saint-Pons,
décrit sa passion du vin à Mgr TADEU,
supérieur du couvent capucin de Saint-Barthélemy.

LAISSÉZ-MOI VOUS EXPLIQUER : pendant l'hiver, tant que le vin nouveau repose dans les tonneaux, tant que la souche nue dort dans le sol gelé, l'esprit apaisé, sans autre souci que le salut de mon âme, je suis homme d'église.

Mais quand vient le printemps, quand les premiers bourgeons ont crevé l'écorce de la vigne, quand les rameaux se couvrent de jeunes feuilles ; quand paraissent les grappes, petites et tendres, serrées l'une contre l'autre derrière la feuille-mère comme des oisillons se protégeant du froid ; quand, à la flamme de l'été éclate la terre et mûrit le raisin cramoisi ; quand je vois arriver dans ma cave, à pleins paniers, braquet et couliandri, broumest et mouscatèu, negrau et passereta ; quand le raisin foulé bout dans ma cuve, quand le parfum du moût me monte à la tête et gonfle ma poitrine, là, Monseigneur, je suis homme de cave et je ne suis plus que cela !



LAISSAS-MI V'ESPLICÀ : durant l'iver, tant que lou vin nouvèu repauva en lu bariéu, tant que la souca tounuda duèrme en lou souòl gelat, l'esprit apaisat, sensa autre souci que lou salut de l'ànima miéua, siéu ome de glèia. Mà,

quoura ven la prima, quoura lu premié grei an crepat la rusca de la vigna, quoura lu brout si cuèrbon de fuèioun ; quoura pareisson lu pendoun d'ase, pichoui e tendre, serrat un contra de l'autre darrié la fuèia maire couma passeroun de nidou si parant dòu frei ; quoura, à la flara de l'estiéu s'esclapa la terra e madura lou rain cremesin ; quoura vèu arribà en la miéu crotà, à plen canestre, braquet e couliandri, broumest e mouscatèu, negrau e passereta ; quoura lou rain caucat bulhe en la miéu tina, quoura lou perfum dòu moust mi mounta à la testa e mi gounfla lou piech, aquí, Mounsignour, siéu ome de crotà e noun siéu plus qu'aïço !

INFORMATIONS 04 93 96 28 40
www.vindebellet.com

BELLET

LE VIGNOBLE NIÇOIS

FÊTE DE LA SAINT-VINCENT

DIMANCHE 22 JANVIER 2017 - Place de l'église

**10h30 à 13h - messe en l'église Saint-Roman de Bellet
suivie d'une animation musicale**

NICE
PATRIMOINE



VILLE DE NICE

BELLET

LE VIGNOBLE NIÇOIS

FÊTE DE LA SAINT-VINCENT

DEUX SAINTS VINCENT

Il ne fait aucun doute que ce jour-là, toute la chrétienté fêtait le saint Vincent d'Espagne, martyrisé en 304 à Valence, et qui est devenu le saint patron des vignerons, sans doute parce qu'un des supplices qui lui fut infligé consista à l'étendre sur un lit de tessons de bouteille. Mais il se trouve que Nice, ou plutôt Cemenelum, revendique aussi un saint Vincent, inséparable en fait de son compagnon de martyr, Oronce. C'est l'historien niçois Pierre Gioffredo (1629-1692) qui rapporte cette légende : notre saint Vincent de Cimiez devint patron des vignerons parce que, lorsqu'on lava les ossements des deux martyrs pour les placer dans un reliquaire, l'eau se transforma en sang, que le rite assimile au vin au moment de la consécration.

UN ANTIQUE ET GRAND VIGNOBLE

Le vignoble de Bellet est certainement l'un des plus anciens de France et sa plantation remonte vraisemblablement à l'époque de la fondation phocéenne de Marseille. Le début du XIX^e siècle marqua la période la plus prospère du vignoble puisque l'on pense qu'il couvrait à l'époque plus de 1000 ha.

En 1834, il est un produit d'exportation notable. Plusieurs fléaux l'ont menacé de disparition. Mais le courage des vignerons, attachés à leur cru local devait être récompensé par le classement du vin de Bellet en "Appellation d'Origine Contrôlée" (A.O.C.) en 1941.

À ce jour, le vin de Bellet est mondialement connu.

UN TERROIR UNIQUE ET DES CÉPAGES ENRACINÉS

L'appellation couvre environ 650 ha, dont environ 50 ha en exploitation. Sur les coteaux des derniers contreforts des Alpes, à une altitude comprise entre 200 et 300 mètres environ, elle est intégralement située sur le territoire de la commune de Nice, dans le département des Alpes-Maritimes. En pleine région méditerranéenne, ce vignoble jouit d'un bel ensoleillement (environ 2 700 heures par an), de pluies bénéfiques (838 mm par an) et d'un microclimat particulier dû à son implantation en altitude et aux vents (mistral et tramontane) soufflant presque sans interruption dans la vallée.

Ce caractère climatique permet un processus lent de maturation indispensable notamment à la fraîcheur et à l'élégance des vins blancs et rosés. Les vignes s'enracinent dans d'étroites planches, appelées restanca ou faissa, constituées de galets roulés, mélangés à un sable très clair (Poudingue) avec quelques veines argileuses. Ces excellentes conditions réunies favorisent l'expression et la pleine maturité des raisins dans l'harmonie des vins rouges.

Le décret de l'Appellation autorise un certain nombre de cépages.

Certains sont typiquement niçois, comme le Rolle, cépage essentiel des vins blancs de l'appellation (80 à 90 %), la Folle Noire (ou Fouôla Nera ainsi nommée pour son rendement capricieux d'une année à l'autre, cépages rouges ou rosés), ou le Braquet qui, fait unique, a donné son nom (à moins que ce ne soit l'inverse), à une famille toujours représentée dans le terroir. D'autres sont plus répandus, comme le Chardonnays (cépage blanc), le Grenache ou le Cinsault (cépages méditerranéens rouges ou rosés).

Vers la fin septembre, a lieu le ramassage manuel des raisins.

DES COMPAGNONS AUX GOÛTS RAFFINÉS

LES VINS BLANCS ont une robe profonde, étincelante et vive qui ne ternit pas avec le temps.

Caractérisés par des nez de poire et de fleur blanche avec des touches légères de pierre à fusil, ce sont des vins séveux et gras qui vieillissent admirablement et peuvent donner des bouteilles d'exception avec des nez d'amande grillée et de coing et une longueur en bouche étonnante. Secs et fruités, ils peuvent se servir frais mais non frappés, en apéritif ou en accompagnement de poissons.

LES VINS ROSÉS, quand ils sont élaborés à partir du Braquet, ont de jolies teintes douces avec de tendres reflets dorés. Leur bouquet délicat à dominante de rose sauvage et d'églantine se fond harmonieusement avec la souplesse et la finesse de ces vins saveux et goulayants. Vins d'été et de soleil, ils se servent à une température de 10-11°.

Ils accompagnent tous les repas de cuisine méditerranéenne, exotique et niçoise, et plus particulièrement le stockfish.

LES VINS ROUGES ont une robe aux tons rubis intense.

Le Braquet et la Folle Noire leur donnent de puissants arômes de rose sauvage, avec des notes d'épices et de poivre, voire de pinède s'ils sont élevés en fûts. D'une rare finesse, ils vieillissent parfaitement, avec des bouquets nobles et variés de fruits confits. Constituant d'excellents vins de garde, ils sont dignes des meilleurs crus. Ils peuvent se servir frais (15-16°) lorsqu'ils sont jeunes et chambrés lorsqu'ils atteignent leur pleine maturité. Ils accompagnent parfaitement les viandes goûteuses ou en sauces légères et les petits gibiers à plumes.

Ils s'apprécient aussi avec des fromages, comme la tomme de Roquebillière.

**La vigne et l'olivier,
avec le blé,
forment l'indissociable
trilogie agricole
méditerranéenne.
Si le blé, toujours
en quantité insuffisante
pour nourrir les Niçois,
ne put jamais les enrichir,
le vin de Bellet et l'olive de Nice
portent toute la noblesse,
la réputation et la richesse
de notre terroir depuis plus
de deux mille ans,
depuis que les Grecs
les introduirent ici.
Le christianisme passa par là,
et, comme toujours à Nice,
associa à la vigne
un protecteur, saint Vincent,
fêté le 22 janvier.**

