



Bellet AOP made in Nice Baie des Anges



Réalisation Humaine

Le Quinzième du mois de Mai 2013

Flamboyante cérémonie dans le palais impérial Masséna au marbre palatin, à Nice Baie des Anges, face à la promenade des Anglais, vue sur un bout de la Méditerranée bleue opaline et saphir, et vue des jardins à la française aux plantes exotiques. L'Appellation des vins de Bellet fêtait ses 70 ans, ce fût ma première rencontre avec les vigneron et leurs vins. J'arrivais du pays à l'ardoise fine. De la Coulée de Serrant en passant par Cornas, je découvrais aussi un paysage mayaiste dans les restanques de Bellet. Sous la plage les galets, là, le jaillissement de la terre à propulser les galets à 300 mètres de hauteur. Découvrir la route des vins, les Séoules, le Pilon, le Grand Bois, Golfan, les Capans, Saint Roman de Bellet, la Tour Candan, Saquier, Serre-long, Crémat, Cantagalet, la Pouncia, Saint Sauveur, Gros Pins. Une façon de « s'autochtoniser ». Les collines du Bellet fixent un voyage : immobile, rêveur, respectueux, ne pas s'imposer dans le paysage, l'observer, le respirer, pour en croquer l'atmosphère. Pour bien apprécier toutes les nuances de bleu, que le caillou, le pic de verdure, tisse sous le soleil. La grande poésie nait dans le silence ; loin de l'agitation incessante du monde ; la Riviera de fleurs et de papillons, senteurs de Méditerranée dans le Comté de Nice.

La Preuve c'est le produit « Eclairer du futur » : un mélange de contemporain et de traditionnel avec une recherche constante de la qualité.

*Château de Bellet: Propriété ancestrale du quinzième siècle. Savoir où sont ses Aïeux et les respecter. Noble travail du Baron Ghislain de Charnacé pour l'appellation des vins de Bellet « **LE Prédécesseur** », quand les vents furent contraires. « Le creux de la vague prépare toujours le sommet de l'autre vague avec une puissance arithmétique » ; regard atlantique et personnel. De l'éclat de l'idée neuve qu'il a lancé, l'important est l'ardeur de l'enthousiasme qui est engendrée. Diriger, c'est aussi conduire une action collective, c'est faire en sorte que la construction improbable, et précaire que constitue toute entreprise produise de la collaboration et de l'action. Lieu équilibré et élégant. Le point G des cuvées réussies.*

Les ressorts de l'Action

Le « restaurare », le rebâtir, le reconstruire, le redonner des forces de ma restauration ; a lui aussi demandé une remise en question, comme une fin de 2000 ans d'histoire. La « cénique » du repas, pris soudain une saveur au goût western ; la crise de 1992.



Bellet AOP made in Nice Baie des Anges



Une fin et un début, celui d'un domaine de Monsieur Bernard Nicoletti : le Domaine de Toasc. Rendre à César ce qui est à César ; l'obéissance à l'harmonie, cosmique ; un regard terre ciel d'artiste, de mécène. » Lou vin d'Aqui » façon Cézanne, sculpté maçonné. Terre du Sud, Terre des Hommes, en musique, en couleur, en chanté, l'imromptu de Schubert face au Baou de Saint Jeannet : richesse de l'ornement.

« Le Bonheur c'est Maintenant » Ben.

L'Appellation :

Relief chaotique, plus les exigences de l'appellation : densité de plantation, la taille en gobelet ou en cordon de Royat, le palissage, la taille courte, rendement maximum 40hl/h. Situé entre Mer et Montagne sur les côteaoux ouest de Nice. L'été, bons vents du nord, des Alpes, et brise chaude méditerranéenne. Culture raisonnée ou Bio. Superficie de 650 hectares, 47 en sont plantés pour une production de 1000 hectolitres.

Encépagement : le Braquet : petites baies noires, très parfumées, donnent aux vins finesse et corps ; la robe est grenat. La Folle Noire mûrie très vite mais on la récolte tardivement, apporte la puissance tannique. Le Grenache et le Cinsault s'ajoutent aux deux cépages niçois. En Blanc le Rolle est dominant et le Chardonnay représente au maximum 3% dans la composition du vin.

Les sols silico calcaire et le Pouding (argile, sable, galets roulés)

La Philosophie du réel et la philosophie de la croissance au domaine du Collet Bovis. La sagesse. Le fruit, l'élégance des vins rouges de Monsieur Jean Spizzo. Il est nécessaire d'avoir l'âme en joie pour réussir. La récompense bénéfique de l'autonomie.

Au Domaine de Saint Jean, Nathalie et Jean Patrick Pascioselli, je serai tenté d'écrire : la main qui exécute tout ce que l'on veut, sa plus belle besogne c'est de faire des caresses ; tant la vigne est choyée, et tant le Rolle danse et chante dans mon verre, en ce mois de mai en pleine ardeur du printemps. Il y a du Ying et du Yang. Profondément humain. La beauté, le plaisir, le désir, et l'intime appartiennent à l'âme. Moore.

Clos Nicéa : s'enraciner pour ne pas perdre pied, vins à l'esprit citoyen de Monsieur Bettati. Seule, entre toutes les plantes, la vigne nous fait entrevoir le goût de la terre. Colette. Sensibilité de l'auteur du livre Bellet.

Clos Vincent de Monsieur Joseph Sergi: le comportement clef « l'ouverture » du monde clos à l'univers infini. Les géants permettent aux autres d'exprimer leurs talents propres. Le génie ne peut respirer librement, que dans une atmosphère de liberté. L'homme se construit en s'arrachant au tout et non au rien. Le soleil au moment de la fleur.



Bellet AOP made in Nice Baie des Anges



Via Julia Augusta: en Bio! Une manière traditionnelle de voir les choses de Monsieur Nicolas Cohendet. Lui aussi bâtisseur sur la voie impériale ; en quête pour révéler le goût, la nature en contribution.

Autres générations,

Domaine Vinceline : « Chemin de Saquier » si tu souffres de la vie cherche le « chemin » qui conduit à la responsabilité. Besoins de défi et de projets, pour donner un sens à leurs vies. « LE chemin est le but ». Une foi en soi, un métier voulu, une vision personnelle du vin désiré. L'influence que l'homme peut exercer sur son propre destin. Donner ce qu'on n'a pas. Regard tendre, déterminé, aux rayons lumineux, de Céline du duché de Bretagne, le rire des joueuses, malicieuses princesses, permettent à Vincent Gauby de prendre son essor sur les ailes de l'imagination. Aiglons ! En plein ciel ! Avez-vous des Amis ? Alors ! Agrémentez la conversation, philosophez, partagez le temps, avec une bouteille de Rolle du Domaine Vinceline. Jouez avec la jeunesse de la folle noire et du grenache à la complexité aromatique due à la culture bio. Il est dans la renaissance de l'appellation. La volonté, l'attention, le désir, vouloir c'est simplement agir. Aucune tâche n'est inférieure, l'ouvrage le plus humble exige une part d'attention, qui ne doit jamais lui être refusée.

De vin et d'eau fraîche, le Domaine de la Source ; il faut boire à la source, à la source de la vie. Que l'homme assoiffé approche, la source à soif d'être bue. C'est elle qui noue plus fort le lien du frère Eric et de la sœur Carine dans cette exploitation familiale des Dalmasso. Le désir du sujet est le désir de l'autre.

Château de Crémant : la clé universelle de l'excellence n'existe pas. Elle doit être renouvelée en permanence, au gré des évolutions de l'environnement et contre les habitudes, qui figent les organisations dans un sommeil parfois mortel. Dès l'instant où l'on cesse de se glisser au fil de l'eau, dès l'instant où l'on décide de « remonter le courant » l'œuvre de réaction se trouve amorcée. D'avoir vu la situation, telle qu'elle était et entreprendre de la modifier progressivement.....UN plan longuement médité fût indispensable. Vision Grand Angle, comprendre où tout est, mais aussi où tout sera. Construire avec une vision du Monde à 360°. Mer, Montagne. Quand j'ai vu la Lumière.....je ne peux mesurer mon Bonheur.....Matisse. Pour votre Passion : Vigne, Art, Patrimoine ;

A World of Thanks; Monsieur, Madame Kamerbeek.

Il existe toujours des magiciens et des lieux enchantés.

L'Homme est fait de la même étoffe que ses rêves. Shakespeare



Bellet AOP made in Nice Baie des Anges



Le carnet de dégustation du Millésime 2012 pour les vins blancs, 2011 pour les vins rouges. Blancs ; Parfums de fleurs capiteuses, qui vous emplit le cœur de joie, pulpe du fruit ; Rouges ; souffle parfumé de sérieux des vins sensibles de Bellet, qui nous touchent. Sonorité, patience, expression délicate, musical, coule comme une gorgée de vin, équilibre, mesure, finesse.

Les Vins Rosés vous invitent à la comparaison. Même pas peur

Les vins de Bellet s'associent avec les couleurs, les parfums, les saveurs de la cuisine nissarde ; à « l'Ecole de Nice restaurant » ils sont servis aussi aux verres. A la meilleure part servie de la cuisine niçoise, est adjoint le plus beau geste du Sommelier Monsieur Julien. La condition de nos rencontres c'est le partage....l'Accueil de la table est la forme la plus discrète et la plus intime de nos vraies rencontres.

Sherries Memories; Restaurants partenaires vins de Bellet : Aphrodite, Bistro Gourmand, L'Univers, Terroir Divin, Chanteclerc. La Cave de la Tour, A suivre..... à compléter.....

Ne juge pas ; Mais ! témoigne....

Le fait, pour l'acheteur d'être en compétition, parce qu'on s'arrache votre produit, est pour l'appellation, une source de pouvoir, parfois on peut entendre que les vins sont un peu chers et effectivement moins compétitifs que d'autres. Mais la qualité « Bellet » est devenue souveraine ; en finalité c'est le client qui est gagnant. La loi c'est la liberté. 15cl de vin plaisir sur un plat ; demande une présence, une sensation, un parfum, du goût. Le vin alimentaire des années 1950, aujourd'hui n'est plus.

De la Georgie, son berceau, la viticulture a déjà 6000 ans quand elle arrive à Naples ; le Vin de Bellet est sur la voie impériale, mystique, sacré, pour les peuples méditerranéens ; Osiris, Dionysos, Bacchus. Des mécènes, des constructeurs, qui ont un rêve, une envie, ont choisi Nikkaïa..... Pour La Victoire.

Yours Sincerely

Joël Langlais

Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.

