



Newsletter Octobre 2013

Association des Amis du Vignoble de Bellet

(A.V.B.) Terre d'Excellence de Nice

Chers Amis du Vignoble,

1) Voyage à Costiglione d'Asti les 7 et 8 Septembre 2013.

Nous étions 33 Amis du Vignoble de Bellet à nous retrouver pour ce voyage dans le Piémont. Une fois le car complet et les Amis comptés et recomptés en route pour Costiglione d'Asti où nous étions attendus par Aldo Gozzelino. A Costiglione d'Asti, Aldo et son épouse, sa fille nous ont accueilli dans leur entreprise de vente et réparation de machines agricoles. Un grand buffet nous attendait avec le vin d'Asti en apéritif. Puis nous sommes partis à pied au restaurant Maddalena, où le repas de 6 plats a enchanté nos papilles. Notre association a remis à « mama » mère de la patronne du vin de Bellet ainsi que la brochure des 70 ans de l'AOC bellet.

La première visite à Costigliole d'Asti de l'« Azienda Agricola Gozzelino Sergio » cousin de Aldo, propriété familiale avec 25 hectares de superficie, une production de 80% de vin rouge et 20% de blanc en mono cépage, avec du Cortese, du Nebiolo...le rendement est entre 80 et 90 hecto à l'hectare. La dégustation était accompagnée d'un buffet copieux. Notre association a remis à Sergio du vin de Bellet ainsi que la brochure des 70 ans de l'AOC Bellet.

Après avoir remercié nos hôtes et effectué quelques achats, direction la distillerie Beccaris, propriété familiale également, nous avons commencé par la petite distillerie, d'où sortent 800 à 1000 litres d'alcool par an, extrait du raisin ou de différents fruits : fraise, poire...A la grande distillerie où les colonnes de distillation atteignent une quinzaine de mètres, la quantité sortie atteint une centaine de milliers de litres par an, tout cela sous le contrôle des Douanes qui donnent le top de départ, à notre visite l'installation était plombée. La distillerie se met en route après les vendanges au mois d'Octobre elle fonctionne jour et nuit jusqu'en Février. Différents alcools sont extraits, la commercialisation est sous la marque de la distillerie, mais est aussi par d'autres sociétés. Une dégustation était organisée où chacun a pu choisir selon ses goûts son alcool. Notre association a remis à M Beccaris du vin de Bellet ainsi que la brochure des 70 ans de l'AOC Bellet.

La fatigue gagnant les Amis, nous nous sommes dirigés vers les différents lieux d'hébergements prévus, dans un cadre agréable au milieu des vignes, pour un rafraîchissement avant le repas du soir qui nous a rassemblé chez « C'ERA Una Volta », Vineria, Osteria, Ristorante à Canelli, où les 8 plats s'enchaînaient avec une découverte gustative, le tout accompagné de vins de Barbera et d'Asti. A la fin du repas en remerciement à notre dévoué Aldo, sans qui ce voyage n'aurait pu se faire, Michel lui a remis aux noms des Amis du Vignoble de Bellet, un échantillon des vins de Bellet, le verre logoté Bellet et le livre écrit par Mr Olivier Bettati « BELLET, le vignoble Niçois » (en vente au Château de Crémât) . Nos restaurateurs aussi ont été remerciés avec du vin de Bellet, le verre logoté de Bellet et la brochure des 70 ans de l'AOC Bellet. A cette occasion a été remis aussi à quelques nouveaux membres présents, leur verre de bienvenue à AVB, logoté Bellet.

Après avoir chanté Nissa La Bella, chacun a regagné son lieu de repos, qui n'étaient non pas seulement de simples hôtels mais des « Azienda Agricola » regroupant: Vineria, Osteria, Ristorante, ce qui mets en valeur encore plus l'esprit d'entreprise au service de la satisfaction des clients !

- <http://www.gozzelinovini.com/>
- <http://www.labossolasca.it/it/>
- <http://www.cascinabo.com/>
- <http://www.vecchiorchio.eu/>
- http://www.ristoranti-italia.com/Ristorante_in_italia/Default.aspx?Pos=30
- http://www.lodali.it/it/vini_giovani.html

Exemples à suivre dans notre belle France ?

Dimanche matin, le bus a récupéré les Amis éparpillés pour partir vers Costiglione d'Asti où une visite du marché était prévue. Sur la route qui nous menait à Treiso, les chauffeurs nous ont informé que les champs de noisetiers qui bordaient la route servaient à la fabrication du « Nutella ». Arrivé à Treiso, nous avons été reçus au Domaine LODALI, propriété familiale de 12 hectares où sont élaborés une dizaine de vins différents en mono cépages comme le Chardonnay, le Dolcetto, le Barbera, le Nébiolo, le Moscato blanc avec un temps de barrique différent. Un buffet et une dégustation nous attendaient après la visite des chais. Après les remerciements, notre association a offert à Walter Lodali du vin de Bellet ainsi que les brochures des 70 ans de l'AOC Bellet.

Le repas du midi était à côté chez l'« Osteria wine bar Profumo di Vino » à Treiso, où les 6 plats étaient excellents avec une présentation soignée et esthétique. Notre association a remis au patron du vin de Bellet ainsi que des brochures des 70 ans de l'AOC Bellet.

L'après-midi visite avec Mariella Rizzotti une guide de la ville d'ASTI, promenade à travers ville, point fort de la visite, la cathédrale « Notre Dame de l'Assomption Asti » bâtie au XIV^e siècle, l'extérieur a été modifié au XV^e siècle puis début du XVIII^e siècle l'ensemble prendra son aspect définitif au XIX^e siècle, l'intérieur comprend des bénitiers du XVI^e siècle cadeaux de la famille Mazzola d'Asti, différentes chapelles avec le « polyptyque de Gondolfo da Roreto, une précieuse mosaïque remontant au XII-XIII^e siècle, deux grands orgues œuvres de Liborio Grisanti et des deux frères Serassi, un groupe sculpté en terre cuite du XVI^e siècle, des fonts baptismaux et bien d'autres œuvres de grandes valeurs.

Après deux heures de visite, il était temps de regagner le bus pour rejoindre Saint Isidore, avec un peu de regret, car notre accueil a été chaleureux sur les deux jours de notre voyage, nos deux chauffeurs de la société «Pulstar Tours» de Nice mettaient de l'animation au cours de nos déplacements. Nous remercions les organisateurs de ce déplacement agréable, Michel pour son dévouement, Robert pour ses connaissances, Aldo véritable cheville ouvrière, qui a établi le planning de ces deux jours avec toutes les réservations, les différentes visites, le guidage sans faille de notre bus, son aide apportée à chacun avec le sourire.

Il était 23h30, le voyage prenait fin, le car vidé des cartons de vin achetés, chacun repartait avec des souvenirs plein la tête.

Un diaporama de nos photos et vidéos, sera présenté à la prochaine AG, avec le concours permanent, n'oubliez pas !



2) Visite des Domaines de Toasc et Clos St Vincent prévue le samedi 9 novembre 2013

Notre RDV à 9h15 au Domaine de Toasc, 213 chemin de Crémat où nous serons accueillis par notre 1^{er} vigneron Bernard Nicoletti. Nous poursuivrons par notre 2^{ème} vigneron Jo Sergi du Clos St Vincent, Collet des Fourmiers.

Après ces découvertes, nous irons nous restaurer au Lou Belletan (661 route de Bellet), merci beaucoup à notre amie membre, Hélène Fabris qui a mis à notre disposition ce lieu à proximité de nos visites et au cœur de St Roman de Bellet.

Le secrétaire :
A.Voisin

3) Autres manifestations et sites recommandés par AVB :

Portes ouvertes des Vignerons de Bellet, samedi 7 et dimanche 8 décembre de 10h à 17h: point de rencontre avec des Amis de notre Association pour informations des visiteurs, à l'église de St Roman de Bellet.

- Soirées de découverte et dégustation de vins, avec D Camel sommelier de l' ASNCAP, contacter : Deniscamel@free.fr ou 06 08 92 91 60

-L'abbaye de Lérins et ses vins: <http://www.excellencedelerins.com/fr/presse.html>

<http://www.cannes-ilesdelerins.com/index.php>,

-Théâtre comique Nissardo-Français: http://barbazoun.over-blog.com/pages/TOUTE_L_EQUIPE_BARBA_ZOUN-1467114.html,

- Histoire et culture Niçoise, exemple:

<http://www.nice.fr/Culture/Histoire-et-culture-nicoises/Autres-fetes-annuelles/Fete-de-la-Saint-Vincent>,

(clic droit souris) <http://www.nicerendezvous.com/car/200901256168/actu-n-4717.html>,

- Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence: <http://asnecap.fr>

-Route des vins de Provence, pour préparer une journée agréable : <http://routedesvinsdeprovence.com>

(à découper)-----

Talon à retourner à: Michel Decaen , 58 chemin des Camp Dalmas 06510 Gattières

Tel : 06 65 50 52 78

Samedi 9 novembre 2013 Visite de deux vignerons de Bellet: Domaine de Toasc et Clos St Vincent.
RDV à 9h15 au Domaine de Toasc 213 chemin de Crémat.

Réservation au plus tard 2 novembre.

Nom, Prénom :

Nombre de participants.....

Téléphone fixe.....Portable.....email.

Prix Membres et ayants droit Bellet: 35 € x.....=.....

Prix non Membres : 50€ x.....=.....

Règlement par chèque libellé à l'ordre de: Amis du Vignoble de Bellet.

(à découper)-----

Cotisation 2013/2014: le talon « Bulletin d'adhésion » ci-dessous, à nous renvoyer.

Association des Amis du Vignoble de Bellet, Terre d'excellence de Nice

BULLETIN D'ADHESION

NOM, Prénom

Profession.....

Adresse

Téléphone Fixe:Mobile :email :

Vous adresse, ci-joint, ma cotisation pour l'année, en qualité de :

☐ Membre adhérent: 30 € (pas de hausse de tarif depuis 4 ans)

☐ Couple: 35€

Chèque libellé à l'ordre de « l'Association des Amis du Vignoble de BELLET » à son Trésorier :

M. Michel Decaen, 58 Chemin des Camps Dalmas 06510 GATTIERES (Tel : 06 65 50 52 78)