Domaine Les Hautes Collines de la Côtes d'Azur à Saint Jeannet

(Voir le film)

Saint-Jeannet se situe au nord de Saint-Laurent-du-Var et de la Gaude, dans les Alpes-Maritimes. L'histoire de ce village et sa prospérité ont été liées à la culture de la vigne jusqu'au début des années soixante. Il est le symétrique du vignoble de Bellet par rapport à la vallée du Var.

En 1950, le vignoble recouvrait à Saint-Jeannet encore un tiers de la superficie agricole. Aujourd'hui, seule la famille Rasse a su résister aux sirènes financières des promoteurs immobiliers et continuent de vinifier. Aujourd'hui, René Rasse et deux de ses fils exploitent les quatre hectares du domaine familial du quartier des Sausses.

C'est le doyen René Rasse qui nous a reçus. Il a abandonné son sécateur électrique et la taille de sa parcelle de Muscat d'Alexandrie pour nous parler de sa passion. Yeux bleus pétillants, cheveux blancs laineux, il ne tarissait pas d'explications.

La surprise est de taille dès l'entrée au Domaine. Devant la cave, en plein air, les vins rouges et rosés de la vendange de l'année ont été mis en bonbonnes en verre. Ils attendent patiemment leur retour en cave. L'alternance de la fraîcheur des nuits et de l'ensoleillement de la journée va donner au vin de Saint-Jeannet un goût particulier très fruité. Au début du siècle, les anciens exposaient de la sorte leur vin déjà embouteillé sur les tuiles des appentis. Le vin était tuilé. D'autres vignerons le conservaient aussi dans les greniers.

-Vous taillez vos vignes fin février, Monsieur Rasse ?
-Ségur ! Mon Muscat d'Alexandrie a été vendangé tardivement pour donner un Vin naturellement doux excellent. (Naturellement doux = sans apport aucun. Seul le sucre du raisin lui donnera sa douceur, son moelleux.) On pratique cette méthode ici depuis 1860…
Et chez moi, aucun additif chimique de synthèse pour accélérer la fermentation. Aucun souffre sur les vignes, uniquement de la bouillie bordelaise.

Ne me demandez pas comment sur 4 hectares, la famille Rasse cultive du Cabernet-sauvignon, de la Syrah, du Merlot, du Grenache, du Braquet, du Mourvèdre pour les rouges et les Rosé, du Rolle, de l'Ugni-blanc, du Chardonnay et leur excellent Muscat d'Alexandrie, pour faire des assemblages surprenants. C'est un secret de famille. Secret qui remonte à 2000 ans puisque sur le Domaine ont été découvert des vestiges Romains, au moment des labours.
C'est avec des soins méticuleux que la famille Rasse a préféré produire 28 Hectolitres de qualité à l'hectare (40 en moyenne ailleurs) et nous propose parmi leurs dernières Cuvées :
-Longo Maï
-Cuvée Pressoir Romain
-Tuilé de Saint-Jeannet
-Blanc Prestige

Il est certain que Le vin de Saint-Jeannet n'a pas d'égal, même chez les grands crus...Et même si l'on peut le considérer comme un vin biologique.

Chaque année, Georges et Denis Rasse impriment de nouvelles étiquettes à partir d'un tableau de leur frère Rémy, artiste peintre. La peinture n'est jamais choisie par hasard : ses couleurs reflètent l'intensité du millésime.

Cuvée Pressoir Romain Blanc 2011

Cépages Rolle, Ugni Blanc et Chardonnay - région Provence - vin blanc rond et fruité - Bouteilles 75cl - Vin de Pays des Alpes Maritimes - garde : 2012 - température de service : 10-12° - servir en apéritif, sur poissons grillés au fenouil, rougets, bouillabaisse, banons...

Assemblage insolite de Rolle, Ugni Blanc et Chardonnay issu d'un terroir minuscule dominant le Var sur l'autre rive par rapport à Bellet.Le cépage traditionnel le Rolle donne une robe jaune intense rappelant le soleil méditerranéen. La vinification s'effectue en fût de chêne suivie d'un bâtonnage sur lies fines durant 3 mois. La mise en bouteille est réalisée après 8 mois de barrique. Bouche bien mûre sans toutefois tomber dans l'opulence (fatiguante quand mal maîtrisée) sur les vins blancs sudistes. La finesse, le fond et le bel équilibre typé sud séduisent et offrent une certaine amplitude et richesse en bouche. A l'aveugle, le viognier pourra paraître évident pour certains mais nulle trace dans l'assemblage... Le 2003, le 2004 et le 2008 ont été plébiscités et nous pensons que le 2011 suivra le chemin tracé par son aîné.Nous trouvons les vins de M. George Rasse aussi intéressants que les vins de Bellet tout proche ... mais meilleur marché. En plus, c'est un vignoble en agrobiologie qui travaille le soufre avec parcimonie !

Tuilé de St Jeannet 2010 (rosé)

Cépage Mourvèdre-Grenache - région Provence - vin rosé vineux - bouteille de 75cl - Vin de Pays des collines de la Côte d'Azur - garde : 2015 - température de service : 12-14° - servir sur tapas, plats épicés et grillades

Cuvée Pressoir Romain Rouge 2010

Braquet, Mourvèdre, Syrah, Grenache, Merlot et Cabernet Sauvignon - région Provence (Nice) - vin rouge structuré et fruité - bouteille de 75cl - Vin de Pays - garde : jusqu'en 2015 voire plus - Température de service : 16-17° carafage 1h - servir sur une daube provençale, des grillades

La cuvée rouge de ce vignoble confidentiel de 4 ha situé au pied du baou de St Jeannet dans le proche arrière pays niçois en rive droite du Var (Bellet se situe en rive gauche). Assemblage inédit de Mourvèdre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache et Braquet. Comme l'ont fait les vignerons de St Jeannet depuis 2000 ans, les raisins sont vinifiés selon la méthode artisanale la plus traditionnelle. Charge maîtrisée, maturité controlée, vignes effeuillées sont les critères essentiels. Elevage en bonbonnes de verre au soleil pendant 3 mois puis 12 mois en barriques. Joli nez de cerise, de noyau, d'épices, de cuir et une touche de fumé. Ces arômes se retrouvent au palais, soulignés par des tanins nobles, certes un peu jeunes mais prometteurs. Ce vin, issu de la viticulture biologique, n'est ni collé ni filtré. Il est très légèrement sulfité à la mise en bouteille. Nous trouvons les vins de ce domaine tout aussi intéressants que les vins de Bellet voisins mais meilleur marché. De plus, c'est un vin bio. A découvrir donc et si vous passez à Nice, n'hésitez pas à faire le détour car quelques trésors se cachent dans la cave de M. Rasse dont le fabuleux Rancio 1999 par exemple.

Ne me demandez pas comment sur 4 hectares, la famille Rasse cultive du Cabernet-sauvignon, de la Syrah, du Merlot, du Grenache, du Braquet, du Mourvèdre pour les rouges et les Rosé, du Rolle, de l'Ugni-blanc, du Chardonnay et leur excellent Muscat d'Alexandrie, pour faire des assemblages surprenants. C'est un secret de famille. Secret qui remonte à 2000 ans puisque sur le Domaine ont été découvert des vestiges Romains, au moment des labours.

Longo Maï 2009

Cépages Mourvèdre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache et Braquet - région Provence - vin rouge structuré et tannique - bouteille de 75cl - VDP des Alpes Maritimes - garde : jusqu'en 2020 - Température de service : 16-18° - servir sur daube provençale, bœuf aux pruneaux, dessert au chocolat

L'étalement des vendanges de septembre à novembre laisse au raisin tout le temps à sa parfaite maturation. Une sélection des meilleures grappes et une micro fermentation de 18 à 21 jours, un premier élevage de 3/4 mois en bonbonnes de verre au soleil pour le stabiliser naturellement suivi d'un élevage de 36 mois en fût de chêne offrent un palette complexe d'arômes. Cette vinification vraiment originale a crée un vin puissant et rond qui garde son fruit et offre déjà des arômes tertiaires (pruneaux, cuir) et épicés.

Cuvée St Jeannet tardif

Vin liquoreux - bouteille de 50cl - Vin de Table - garde : jusqu'en 2015 - température de service : 10-12° carafage 1h - servir en dessert sur une tarte aux pommes ou une salade de fruits exotiques

Mis en bouteille à 06640 Saint-Jeannet
La DRCCRF nous interdit de mentionner l'origine géographique

*L'originalité du terroir, l'altitude et le climat de ce vignoble au pied du **** de pierre de **** permettent d'obtenir des surmaturations d'une noblesse exceptionnelle qui confère un moelleux riche et dense. Les cépages sont vendangés en pourriture noble , puis mis en fût de chêne pour une fermentation très lente et un élevage sur lies fine pendant quelques mois. La mise en bouteille ne se fera que 4 ans après. Assemblage insolite d'un cépage provencal, le **** (aussi connu sous le nom ****) sur un minuscule terroir de 4 ha situé dans une région peu connue, et c'est un euphémisme, pour ses liquoreux...*

Rancio
Vin liquoreux - bouteille de 50cl - Vin de Table - garde : quasi-illimitée - Température de service : autour de 10° - carafage : 1h - servir sur un dessert aux fruits secs, au chocolat, ou en digestif avec un cigare
Mis en bouteille à 06640 Saint-Jeannet
La DRCCRF nous interdit de mentionner l'origine géographique, le millésime et les cépages de ce vin de table.
*Cépages **** et **** vieillis 2 ans en bonbonnes au soleil de la rive droite du Var (Bellet est sur l'autre rive) à St Jeannet au-dessus de Nice et 24 mois en barrique.*

Fruits rouges confiturés, fruits secs et confits se confondent au rancio, délicatement liquoreux souligné par une belle fraîcheur, du grand art... Il évoluera au vieillissement vers des arômes de Madère. Les amateurs de cigare, entre autres, se régaleront ! Amateurs de liquoreux, il vous faut absolument goûter aux VND (Vins Naturellement Doux) de M. Rasse ! Ces derniers, complètement méconnus-les quantités produites sont infimes il est vrai-, font, à notre sens, partie du panthéon des liquoreux français.
Carafage d'une heure minimum. Température de service : autour de 10°

Prix des vins :

De 10.00 € à 36.00 €

la bouteille de 75 cl.

Responsable :

Georges RASSE

Adresse :

800 chemin des Sausses

06 640 Saint Jeannet

04 93 24 96 01

06 08 96 24 60

Site Web : http://vignoblestjeannet.fr

Aimez et partagez sur facebook :

https://www.facebook.com/vignoblestjeannet/

Sources : http://vinsdeprovence.free.fr/rasse_hautes_collines_de_la_cote_d_azur.html

http://routedesvinsdeprovence.com/decouvrir-domaine/vignoble-des-hautes-collines-de-la-cote-d-azur

http://www.vins-etonnants.com/provence-alpes-cote-d-azur-268/cuvee-st-jeannet