

# Clos Saint-Vincent Blanc 2013 Vin De Bellet

**Des vignes dans la ville, en l'occurrence le quartier nord-ouest de Nice, ne sont pas la seule originalité de l'appellation Bellet A.O.C. depuis 1941. Petite par sa taille, Bellet est grande par sa renommée et son histoire remontant à la fondation phocéenne de Marseille.**

L'appellation Bellet réunit, actuellement, 10 vigneron produisant du vin, au milieu des villas, tous en culture bio ou biodynamique, sur des terrasses (restanques) où les machines ne passent pas, ce qui nécessite un gros travail manuel, y compris pour les vendanges. Mais la difficulté principale tient à la frénésie immobilière de l'agglomération niçoise dopant le prix du foncier sur ces zones constructibles et aux conflits de voisinage, les traitements, pourtant bio, inquiètent les parents d'élèves de l'école toute proche voyant déambuler des viticulteurs protégés de masques à la « *Dark Vador* » !...

Mais les vigneron de Bellet restent optimistes : l'appellation couvre 600 ha, dont seulement 60 sont cultivés et Nice est la deuxième ville la plus touristique de France (malgré les événements tragiques du 14 juillet), c'est ainsi profiter d'une belle clientèle, des restaurants gastronomiques, des vacanciers qui s'offrent une petite escapade dans les vignes à quelques kilomètres de la plage.

La chance des vins de Bellet tient à la conjonction de nombreux facteurs : l'ensoleillement méditerranéen, le temps doux toute l'année, les pluies suffisantes, la double influence de la brise marine et des vents des Préalpes du sud, des vignes enracinées sur des restanques silicocalcaires à une altitude de 250 à 300 m, le sol composé de galets maritimes roulés à fort pouvoir filtrant, mélangé à un sable clair appelé « poudingue », mais aussi le choix de cépages originaux : rolle, équivalent du vermentino corse, pour le blanc, folle noire pour le rouge, braquet pour le rosé qui, exception louable en Provence, ne représente que 17 % de la production. Ces conditions favorisent la maturité du raisin, l'expressivité des arômes tout en préservant une fraîcheur caractéristique. Il ne faut pas s'étonner que le prix de ces vins dépasse facilement 20 euros.

En 1993, les familles Siccardi et Sergi acquièrent la propriété du Clos Saint-

Vincent, relancent le domaine, achètent de nouvelles vignes, pour atteindre actuellement 6 modestes ha. Gio Sergi privilégie la production de raisins de qualité sur des vignes plantées en restanques sur la colline de Saquier, un respect rigoureux de l'environnement par culture biodynamique, selon le calendrier lunaire, à base de préparations comme les tisanes d'orties, le compost de fumier, la silice pilée, sans aucun produit chimique. Les raisins sont ramassés manuellement en cagettes à l'optimum de leur maturité et soigneusement triés sur table. La vinification du blanc suit les étapes suivantes : macération pelliculaire, pressurage, débourbage à froid, fermentation en fûts ou demi-muids, batonnage 5 à 6 mois sur lies fines, élevage sous bois pendant 1 an, mise en bouteille sans filtration.

### **Un vin magnifique qui respire les vacances**

Le Clos Saint-Vincent blanc, servi au banquet de mariage du Prince Albert de Monaco, s'habille, dans son cru 2013, d'une robe claire jaune citron aux nuances émeraude. Le nez puissant est marqué par les fruits : agrumes tels le citron confit et le pamplemousse, la pêche, le melon, et par des arômes floraux de menthe et d'acacia. Un peu de réduction noble disparaît après aération. La bouche se révèle fine, enrobée avec une belle minéralité, une touche crémeuse, des notes d'amande grillée. L'élevage de qualité s'affirme par un moelleux épicié, incisif et une finale précise tout en fraîcheur, l'ensemble est franc, charmeur, éblouissant comme un rayon de soleil.

Ce magnifique vin aux arômes frais et minéraux respire les vacances, et tout naturellement les accords les plus aboutis sont réalisés avec la cuisine ensoleillée du Midi : beignets de courgettes, tians de légumes, petits farcis, langoustines rôties à l'orange amère. Il épousera délicieusement les beaux poissons de la Méditerranée marinés ou grillés comme le pajot, le loup, la dorade et bien sûr les plats traditionnels aux goûts relevés : bouillabaisse, bourride. Mais il accompagnera aussi avec bonheur certains plats terriens : volaille accompagnée de ratatouille, ris de veau meunière.

Sa fraîcheur et sa rondeur enroberont des fromages de chèvre, frais tel le local banon, secs ou un comté.

Ce Clos Saint-Vincent doit être apprécié sur place, mais aussi rapporté de vos vacances, pour affronter les frimas de l'hiver et, telle une belle carte postale de la

Côte d'Azur, rappeler de savoureux souvenirs...

Gio Sergi - Saint-Roman de Bellet 06200 Nice