

# 80 ans d'AOC dans

Le vignoble fête les 80 ans de son Appellation d'Origine Contrôlée. Rouge, rosé, blanc s'enivrent de terroir, mais les 9 domaines attendent davantage de reconnaissance des Niçois.

Les vins de Bellet fêtent leurs 80 ans d'AOC. Huit décennies de reconnaissance pour le vignoble niçois urbain, entré le 11 novembre 1941 dans le cercle très fermé des appellations d'origine contrôlée ou protégée. Il y est entré avec son langage cru ! Au sens noble du terme. Concrétisant à travers son rouge, son rosé et son blanc, ses liens avec le terroir. Ce terroir qu'il exprime joliment, poussé par des cépages particuliers : rolle (ou vermentino) avec un complément de chardonnay pour certains vigneron, braquet, grenache, cinsault, folle noire.

## Déjà dans l'Antiquité

L'aventure des grappes locales remonte aux Romains. Ils cultivaient déjà la vigne sur les hauteurs de la cité. Au fil des siècles, il y eut jusqu'à 1 000 hectares plantés avant les ravages du phylloxera des années 1800. « Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur à peu près 56 hectares pour 9 domaines et huit propriétaires », résume Joseph Sergi. Celui qu'on surnomme Gio, est porte-parole des 8 propriétaires et président de l'Organisme de défense de gestion de l'appellation contrôlée Bellet. Autant dire que cette AOC, parmi les presque 400 AOC dé-

cernées aux vins en France, lui tient à cœur. Un label à sauvegarder en échange de contraintes : « Il y a un terroir, un climat, des cépages et des rendements imposés, des contrôles, un cahier des charges très strict. » Plus la culture en bio, propre à tous les vigneron de Bellet, depuis quelques années, mais indépendante de l'AOC.

## Coteaux complexes

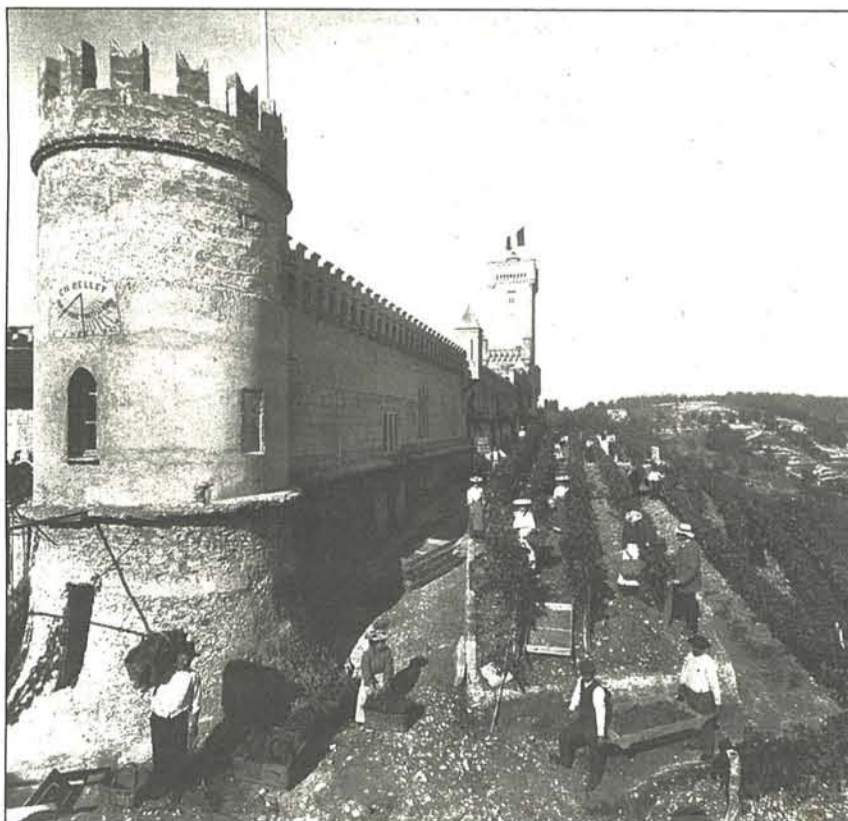
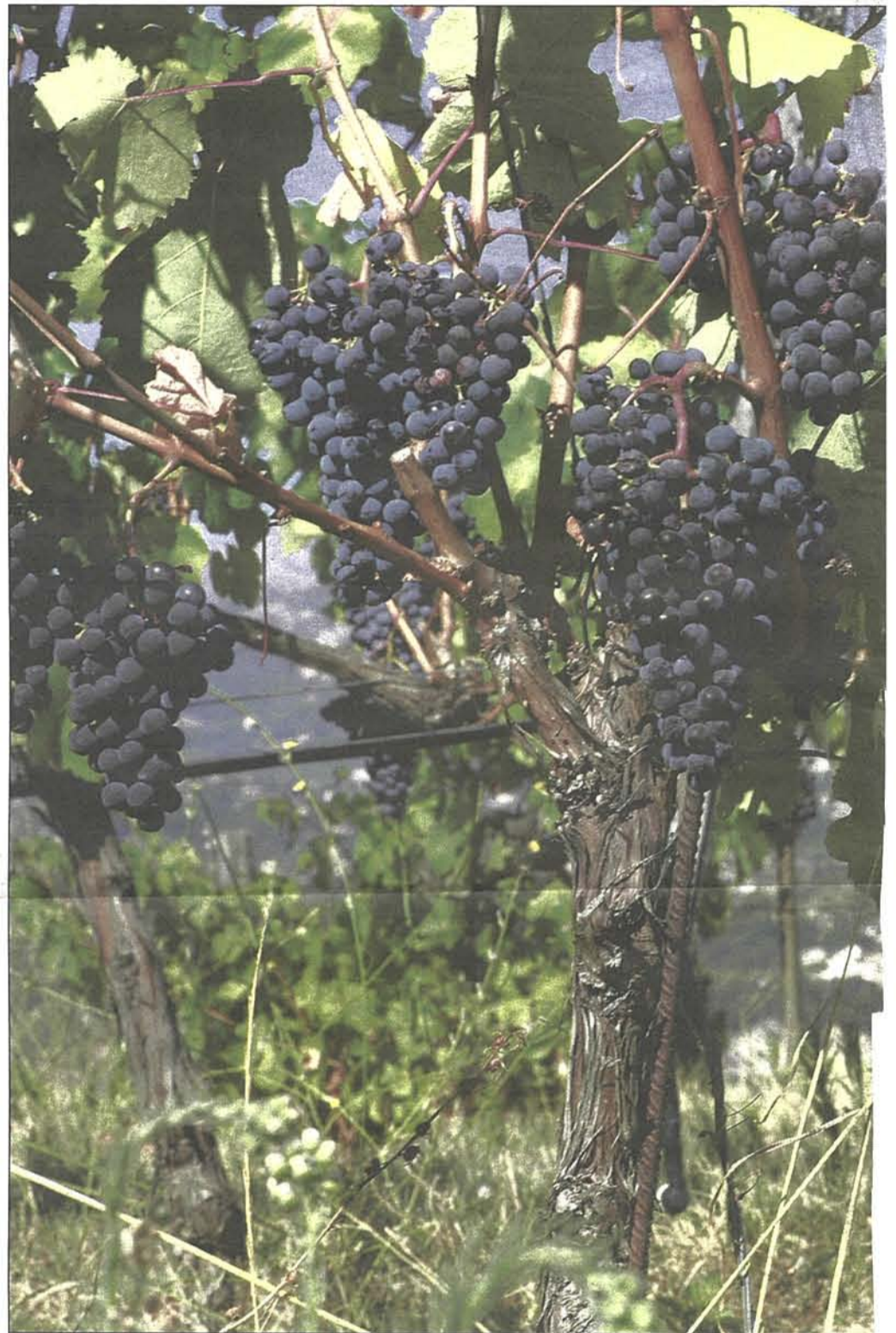
Un petit vignoble historique reconnu, disséminé sur un promontoire fait de versants raides aux restanques exigües, aux courtes allées compliquées à travailler n'acceptant que le manuel ou quasiment. Un sol silico-calcaire, le fameux poudingue, roulant argile, sable, galets, minéraux, filtrant les pluies. Une colline aux expositions plurielles balayée par des vents contraires bénéfiques. Au final, et malgré la modestie de la surface plantée, il n'y a pas un vin de Bellet pareil selon les domaines. Tous sont différents. Des spécificités tenant également à l'assemblage des cépages et à la patte de chaque vigneron.

## Un ouvrage chez Gilletta

Une AOC octogénaire. Qui va donner lieu, en décembre, à la parution d'un ouvrage publié aux Editions

Gilletta et vraisemblablement à des manifestations festives. Qui suscite des préoccupations, des suggestions, des attentes de la part des huit viticulteurs. À commencer par leur représentant, Gio : « J'aimerais que les Niçois s'approprient ce vin de Nice. Je travaille d'ailleurs avec l'INAO pour que figure la mention « Vin de Nice » sur l'étiquette. » Un vin qui coûte cher, comme on a coutume de dire : de 20 à 30 euros la bouteille et une soixantaine pour une cuvée de prestige. Trop onéreux pour ce que c'est ? Les arguments abondent : « Il y a la main-d'œuvre, les terrains escarpés, le prix du foncier (entre 200 et 300 000 euros l'hectare planté de vignes). C'est d'ailleurs pour cela que le vignoble s'agrandit lentement et sur de petites parcelles. On ne trouve pas de vignes en location ou en fermage, il n'y a pas de coopérative. » Quoi qu'il en coûte, un vignoble urbain, ça se soigne, ça se préserve, ça se sirote. Les pieds ancrés dans cette terre de Bellet, sur laquelle, malgré tous les griefs pressés, mieux vaut préférer le vin d'ici à l'eau de là...

Dossier :  
christine rinaudo  
rinaudo@nicematin.fr



▼ L'heure de la récolte a sonné. De belles grappes préfigurant, déjà dans les temps anciens, d'un bon vin de terroir. (Photos Gilletta)



◀ Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les vendanges au Château de Crémât.