

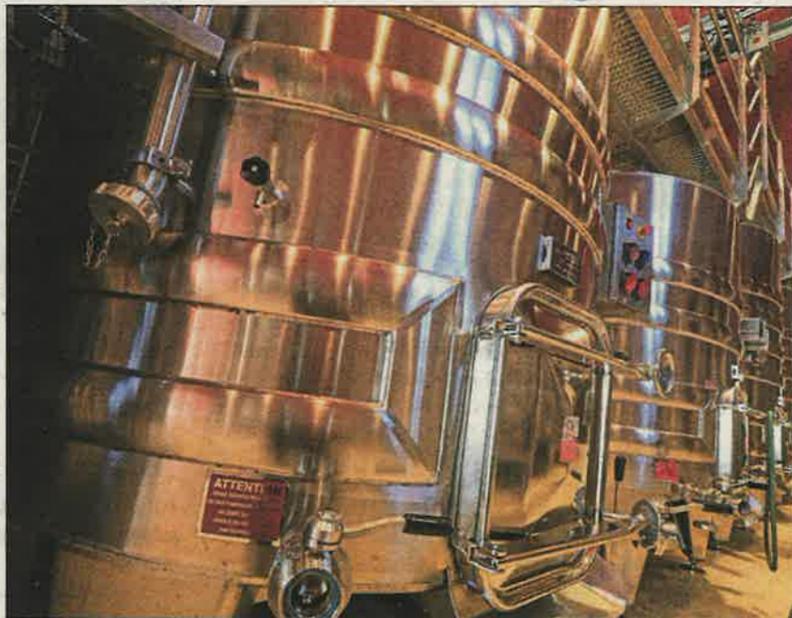
sur le château de Crémat

Bacchus protège le domaine

« Le château de Crémat reste d'abord un domaine viticole », martèle Thomas Derichebourg. Un domaine ancestral puisque le début de l'histoire remonte au temps où les Romains s'installèrent sur la colline de Cemenelum (Cimiez). À cette époque, les légionnaires, chargés de surveiller la *via Julia-Augusta*, route stratégique, ont creusé à l'emplacement du domaine actuel, deux galeries souterraines longues de 50 mètres. Les soldats y entreposaient amphores d'huile d'olive et de vin. Deux mille ans plus tard, l'esprit de Bacchus perdure sur la colline : 25 000 bouteilles, du rouge, du blanc et du rosé « 100 % biologiques » sortent, chaque année, des cuves du château de Crémat et du domaine de Toasc, que le « patron » a également racheté il y a deux ans faisant de lui le propriétaire de 24 des 60 hectares de l'AOP Bellet.

Une cuvée « Mademoiselle »

Il a confié les fûts à deux hommes de savoir-faire. Alain Valles, maître de chais et de culture, qui a pris de la bouteille à Toasc, veille sur la vinification, l'élevage, la macération et réexplore le terroir. Et puis, Emmanuel Da Rocha, qui a été sommelier pour les plus grandes tables ; au Cap Estève à Èze, au Château Saint-Martin à Vence ou encore au Flaveur à Nice. Il est responsable de l'espace-vente. Et il parle du nectar de Crémat, avec passion :



Les caves ont été entièrement modernisées : chais de vinification, cuves en inox thermorégulées....

« On a gardé la cave romaine mais on a totalement modernisé l'outil de production : un grand chai de vinification au top, des cuves en inox thermorégulées, des cuves en chêne pour la macération et la vinification... » Il poursuit : « On travaille avec quatre cépages : du rolle et du chardonnay pour le blanc. Pour les rouges, on est sur de la folle noire, un cépage autochtone, et une pointe de

grenache. Pour le rosé, du braquet qui est aussi un cépage autochtone. L'idée, c'est aussi l'extension du domaine : restaurer des restanques, replanter... » Du vin d'aqui, revenir à la tradition tout en continuant d'écrire l'histoire. Les étiquettes des bouteilles ont été épurées et une cuvée « Mademoiselle » a vu le jour : « De la fraîcheur, à déguster en début de repas ou un soir d'été ».



Le château de Crémat semble un lieu suspendu, loin du tumulte de la ville. (Photos François Vignola)

Un jardin d'artistes et des amoureux

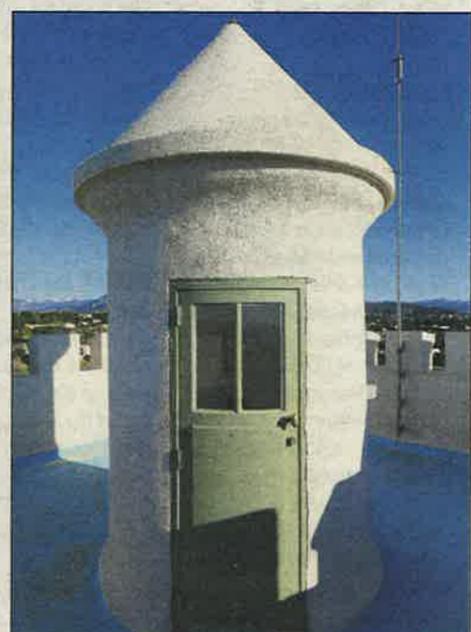
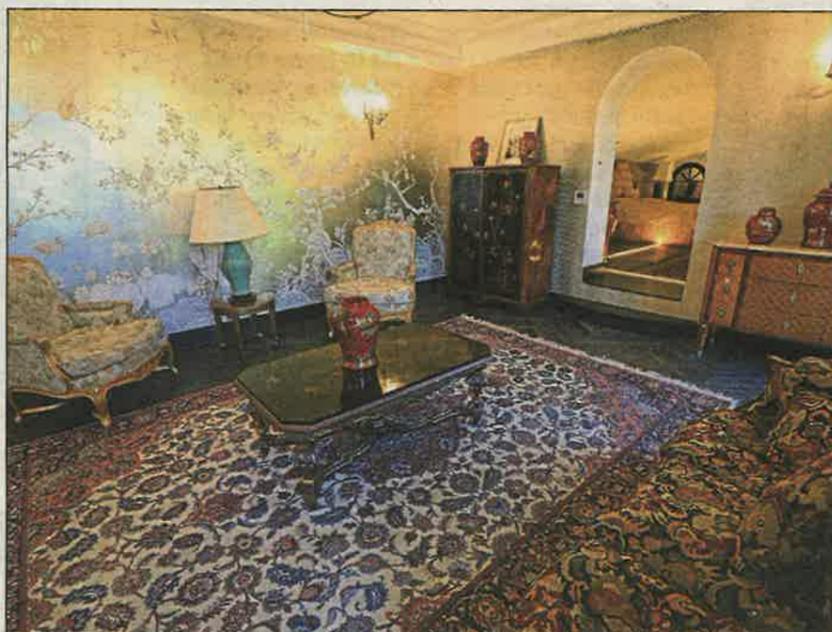
Ce matin-là, sous le soleil d'hiver, la bombe de César Malfi balance à plein régime. Le graffeur qui monte à Nice tague les murs de Crémat comme il impose sa marque, dans les cités ou les endroits les plus incongrus. Il trace, en noir et blanc, en cinquante nuances de grey, bichromatique de Coco, le visage de Nikaia, nymphe et mère de Nice qui fit tourner la tête de Bacchus, dieu du vin, de la fête et

de la démesure. César Malfi n'est pas le seul artiste à imprimer sa marque à Crémat. Au fil des jardins, transformées en musée à ciel ouvert, entre la fontaine et deux oliviers, on croise un bonbon (noir) de Laurence Jenkell, les profils gracieux de Grace Kelly, de Cocteau ou de Gustave Eiffel, façonnés par Marcos Marin, des papillons de Léa Poncharal.... Du beau, de l'insolite, de

l'étonnant, des artistes côtés et de jeunes talents mis en scène par Medhi Lemdjadi, fondateur de Elie Art Events. Être audacieux, surprendre... Et surtout être romantique : au château de Crémat, on croise aussi des amoureux. Voiles blancs ou pas. Diamants ou pas. Des gens qui s'aiment et qui choisissent ce lieu hors norme pour se marier. Magie...



César Malfi, artiste niçois, rend hommage à la nymphe à Nikaïa, mère de Nice, qui fit tourner la tête à Bacchus, dieu du vin.



De gauche à droite : Thomas Derichebourg, propriétaire des lieux, fait revivre le mythe Coco au château ; le salon où elle recevait au Ritz, où elle a loué une suite pendant trente ans. Et, point d'orgue de ce lieu magique : la petite porte qui mène à la terrasse de la plus haute tour du château.