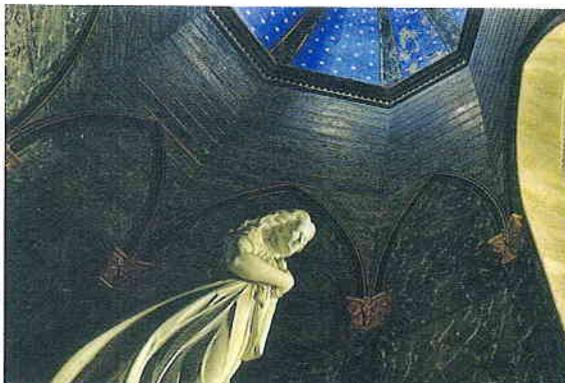
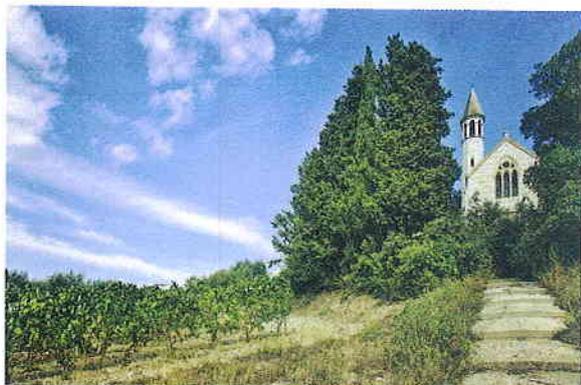




Château de Bellet

APPELLATION BELLET CONTRÔLÉE



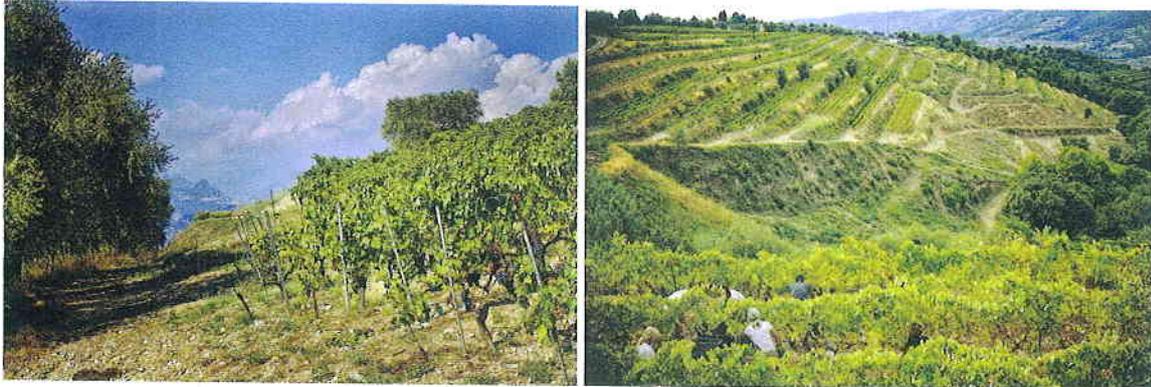


UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

L'histoire du Château de Bellet remonte au XVI^e siècle et se fond avec celle des Barons de Bellet. Ces derniers ont non seulement laissé leur nom au Château mais aussi à l'appellation. La Chapelle du domaine, construite en hommage à Agnès Roissard de Bellet, disparue à l'âge de 23 ans, est l'une des empreintes majeures laissée par cette illustre famille. Sa devise « **Res non Verba** » (des actes, non des paroles) demeure le maître mot de ceux qui, avec exigence, perpétuent l'élaboration de ces vins d'exception.

UN PAYSAGE À COUPER LE SOUFFLE

Situé entre mer et montagne, à cinq minutes à vol d'oiseau de la **promenade des Anglais**, le vignoble de Château de Bellet culmine à une altitude moyenne de 200 mètres. Le décor est celui d'un grand vignoble, en toile de fond se dessinent les derniers contreforts enneigés des **Alpes** dominant l'azur méditerranéen et le **Cap d'Antibes**. L'altitude et les vents apportent la fraîcheur et l'amplitude thermique nécessaire à l'élégance des vins. Sur ces coteaux, les terrasses parfaitement exposées sont alternativement rafraîchies par le vent venant de la mer et celui descendant des Alpes ; des conditions qui font dire à certains que Château de Bellet est le plus septentrional des vins méridionaux.



LES RESTANQUES ET LE POUNDINGUE

Les fortes pentes de l'appellation façonnent le vignoble en terrasses aussi dénommées **restanques**. Ces planches étroites où sont plantés quelques rangs de vignes rendent la mécanisation difficile. Elles furent sculptées à même le **poudingue**, dans un ciment silico-calcaire compact qui renferme des galets roulés du pliocène drainés depuis les sommets alpins.

DES CÉPAGES RARES, UNE VITICULTURE BIOLOGIQUE

S'il vous faut retenir trois noms à Bellet, retenez ceux de 3 cépages caractéristiques de cette A.O.C. :

le Braquet, la Folle Noire et le Rolle.

Le **Rolle** est désormais associé aux terroirs provençaux mais c'est sur les terres de l'appellation qu'il a vu le jour.

Le **Braquet** est un cépage autochtone qui a toujours été assimilé aux vins de Bellet dans les traités anciens d'ampélographie. Il porte d'ailleurs le nom d'une vieille famille niçoise. Pour une plus grande complexité aromatique, on lui associe un troisième cépage au caractère « lunatique » dont il tire son nom : la **Folle Noire**.

La culture de la vigne, certifiée Agriculture Biologique depuis 2012, s'opère de façon traditionnelle : enherbement naturel, engrais organiques puis travail des sols. La vigne est taillée majoritairement au cordon Royat double, le rendement moyen inférieur à 30 hl/ha.



DES VINS DE SOMMETS

Château de Bellet, situé au point culminant de l'A.O.C., produit des vins de sommets à bien des égards. Ils accompagnent les plus grandes occasions : le sommet de **Versailles** en 1982, le sommet européen de **Nice** en 2000 ou encore celui de l'**OTAN** en 2005. Château de Bellet a encore récemment été servi à l'occasion du Mariage du **Prince Albert II de Monaco** et de la **Princesse Charlène**.

Superficie totale en vigne : 11 hectares
Âge moyen des vignes : 30 ans
Sols : galets du Pliocène, sable très clair, veines argileuses
Viticulture biologique AB depuis 2012
Conduite du vignoble : ébourgeonnage, effeuillage, vendanges vertes
Récolte manuelle
Rendement moyen : inférieur à 30 hl/ha
Cépages blancs : Rolle (95 %), Chardonnay (5 %)
Cépages rouges : Folle Noire (35 %), Braquet (38 %), Grenache (27 %)
Élevage : 12 à 18 mois en barriques