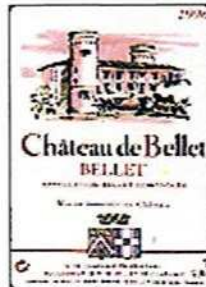


Le Ch. De Crémat et le Dom. De Toasc sont les propriétés du « Hollandais », j'en ai entendu des vertes et des pas mures à son sujet: comportement « hégémonique » loin de l'esprit des locaux. J'ai goûté à « la Source » et j'ai encore du « Collet de Bovis », le proprio Jean SPIZZO, d'un âge avancé est un ancien prof de fac de Lyon, qui rame pas mal pour faire honneur à l'appellation. Au moins il ne cherche pas à tromper son monde.

Au Ch. De Bellet, on était tombé sur un jeune occupé à ses barriques, qui était Poitevin! On avait même dégusté la folle noire au fût: dur dur!! Faut le temps quoi!

3ème de la liste: le vin de BELLET



Le bellet, ou vin de Bellet, est un vin d'**appellation d'origine contrôlée** depuis 1941 récolté sur le territoire de la commune de **Nice**: c'est le seul vignoble urbain possédant une AOC implanté totalement sur une grande agglomération.

Son aire de production se situe sur des terrasses qui surplombent entre 200 et 400 mètres la rive gauche du Var, à l'ouest de la ville de Nice: St Roman, Crémat et Saquier.

650ha en appellation, 52ha en production, 10 vigneron:

Château de Bellet, Château de Crémat, Clos Saint-Vincent, Collet de Bovis, Via Julia-Augusta, Domaine de la Source, Domaine de Toasc, Domaine de Vinceline, Domaine Saint Jean, Clos Nicea.

Les blancs : le rolle, le pignerol, le mayorquin, le bourboulenc,
Les rouges: la folle noire, le braquet, le grenache et le cinsault.

