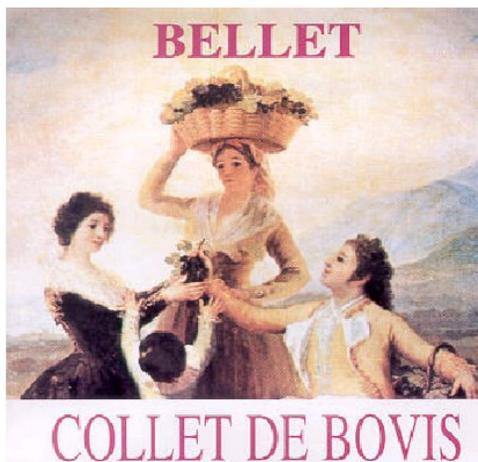


Vin de Bellet « Collet de Bovis »- Domaine du FOGOLAR



Le vin de Bellet "Collet de Bovis" est produit au domaine du Fogolar qui se situe en lisière d'une ancienne voie romaine. Parmi les vignobles de l'appellation il se trouve le plus au sud et bénéficie d'un régime des vents particulièrement favorable.

Le domaine surplombe la vallée du var à l'ouest et la mer au sud. Les premières vignes ont été plantées en 1974. Des extensions successives ont porté la propriété à 3 hectares

L'exploitation de type familiale est dirigée par Jean SPIZZO qui concilie sa passion du vin avec son métier de professeur d'Université, spécialiste de théâtre et de littérature italienne. Le nom de "Fogolar" donné au domaine témoigne de ses origines frioulanes.

Les premières bouteilles ont été commercialisées en 1991. Médailles et citations dans les guides sont venues consacrer la qualité des vins du "Collet de Bovis" qui produit actuellement 5000 cols par an. Le vin est exporté aux Etats-Unis et compte parmi ses clients Alain Ducasse.

Pour **Jean SPIZZO** les grands vins font partie du patrimoine culturel. L'art s'allie naturellement à la vigne. Ainsi le "Fogolar" accueille-t-il à la saison estivale des expositions de peinture et des représentations théâtrales.



L'appellation A.O.C. Bellet a été obtenue en 1941. Elle couvre 650 Ha dont 50 en exploitation. Le Collet de Bovis représente 3 hectares. Le sol est constitué de "poudingue", un conglomérat silico-calcaire de galets roulés avec quelques veines argileuses.

LE DOMAINE DU FOGOLAR

TEL / FAX : 04 93 37 82 52

370 CHEMIN DE CREMAT 06200 NICE

www.vin-de-bellet.com

Vin de Bellet « Collet de Bovis »- Domaine du FOGOLAR



Les cépages sont le rolle (connu ailleurs sous le nom de Vermentino) pour le blanc, le Braquet, la Folle Noire, le Grenache et un faible pourcentage de Cinsaut pour les rouges et rosés.

Le rendement maximum autorisé est de 40 hl à l'hectare. Il est rarement atteint.

Les vignes sont fertilisées à l'engrais organique et enherbées pendant l'hiver et le début du printemps. Aucun insecticide n'est utilisé.

La taille utilisée est la taille courte qui ne laisse pas plus de 8 grappes par pied. De plus une vendange en vert est effectuée en cas d'excès de production.

VINIFICATION

La vendange, manuelle, se fait fin septembre ou début octobre. Les blancs sont vendangés une semaine avant les rouges.

Vinification des vins blancs

- Foulage, macération pelliculaire et pressurage
- Fermentation en barrique en cave fraîche

Vinification des vins rouges

- Contrôle strict de la maturité des raisins
- Grenache et Braquet sont vinifiés à part et une semaine avant la Folle et le Cinsaut
- Erafflage et triage du raisin selon l'état de la vendange
- Cuvaision longue (jusqu'à 3 semaines) pour une extraction maximale
- Après la fermentation malolactique l'élevage se fait en fût de chêne (18 mois minimum)
- La mise en bouteille se fait uniquement à la propriété

Vinification du rosé :

- Par saignée 25 %
- Fermentation en cuve inox avec maîtrise de la température
- Le rosé riche en arôme est disponible dès le mois de mars, après l'agrément.

Vin de Bellet « Collet de Bovis »- Domaine du FOGOLAR

VINS ET DEGUSTATION

(Préface par Jean Vergé du livre de J.J. Ninon : Le vin de Bellet d'hier et d'aujourd'hui)

"Choisissons de boire jeunes ces vins de soleil, de pierre et de plantes fortes d'arômes, ils sont les derniers vins de l'est de la Provence. Les blancs se distinguent par leur couleur jaune tilleul et leur parfum de fleurs, de pamplemousse et d'abricot longtemps présents en bouche.

Les rosés, de nuances légèrement safranées, sont vifs de couleur et laissent un goût de fruits rouges.

En revanche, les rouges méritent un vieillissement qui révélera des tanins déjà fondus avec de l'amplitude sur des notes un peu évoluées de grillé et de pruneau; un bel équilibre en bouche.

Je n'hésiterai pas à boire quelques franches goulées de blanc servi frais avec de belles tranches de pain de campagne grillé, tartinées d'anchoïade et de tapenade ou en croquant quelques frais légumes de ce terroir riche de belles primeurs. Pour les rouges, je jetterai mon dévolu sur un civet de lapereau cuit dans ce même vin qui l'accompagnera ensuite. Surtout, ne ménagez pas le thym frais si abondant sur les collines de Bellet !

Finissons la ronde de ces vins par le rosé servi frais accompagné de ganses et d'une salade de fruits trempés dans le vin.

Laissez la douceur caressante de ces senteurs exciter vos papilles, découvrez la tendresse sensuelle du vin allant à la rencontre de mets issus, de préférence, du même terroir. C'est ici la réussite d'un grand moment, d'un accord parfait, d'un instant de bonheur...C'est ainsi que l'on vit dans ce beau pays niçois, à Bellet"

RECOMPENSES

- Rouge 2000 . Médaille de Bronze : Concours Général Agricole de PARIS en 2002
- Rouge 2000. Médaille d'Or : Concours National de MACON en 2002
- Rosé 2001. Médaille de Bronze : Concours National de MACON en 2002
- Coup de Coeur du guide HACHETTE en 1996
- Médaille d'argent des Caves Particulières en 1996
- Médaille de Bronze au concours des vins de MACON en 1999
- Médaille de Bronze au concours des vins de la foire de BRIGNOLES 2001
- Médaille de Bronze au concours national des Caves Particulières pour le Rouge 1999
- Médaille d'Argent au concours national des Caves Particulières pour le Rouge 1994

Vin de Bellet « Collet de Bovis »- Domaine du FOGOLAR

(Article du Sourgentin d'Octobre 1998)

"Des qualités...

- **Les Vins Blancs** : ont une robe profonde, étincelante et vive qui ne ternit pas avec le temps. Caractérisés par des nez de poire et de fleur blanche avec des touches légères de pierre à fusil, ce sont des vins séveux et gras qui vieillissent admirablement et peuvent donner des bouteilles d'exception avec des nez d'amandes grillée et de coing, et une longueur en bouche étonnante.
- **Les Vins Rosés** : lorsqu'ils sont élaborés à partir de *braquet*, ont de jolies teintes douces avec de tendres reflets dorés. Leur bouquet délicat à dominante rose sauvage et d'églantine se fond harmonieusement avec la souplesse et la finesse de ces vins séveux et gouleyants.
- **Les Vins Rouges** : ont une robe aux tons rubis intense. Le *braquet* et la *folle noire* leur donnent de puissants arômes de rose sauvage, avec des notes d'épices et de poivre, voire de pinède s'ils sont élevés en fûts. D'une rare finesse, ils vieillissent parfaitement avec des bouquets nobles et variés de fruits confits. Ils constituent d'excellents vins de garde et sont dignes des meilleurs crus.

Des conseils de dégustation...

- Les Vins Blancs, secs et fruités, peuvent se servir frais mais non frappés, en apéritif ou en accompagnement de poissons. A essayer sur la *bagna cauda*.
- Les Vins Rosés, vins d'été et de soleil, se servent à une température de 10-11°. Ils accompagnent tous les repas de cuisine du Pays niçois, et plus particulièrement l'*estocafic*.
- Les Vins Rouges peuvent se servir frais (15-16°) lorsqu'ils sont jeunes, et chambrés lorsqu'ils atteignent leur pleine maturité. Ils accompagnent parfaitement les viandes goûteuses ou en sauce légère et les petits gibiers à plume. Il s'apprécient aussi avec des fromages, comme la *tome de Roquebilière*."