

Avec les Vignerons de Pourrières...



GUIDE DÉCOUVERTE



.....
LE SENTIER DES VIGNERONS DE POURRIÈRES
.....



CELLIER
MARIUS CAÏUS
— DEPUIS 1912 —

-  Boucle des Moulins | 7 km | 2 h | + 48 m
-  Boucle du Belvédère | 16 km | 6 h | +400 m
-  + Boucle Marius Caius | 20 km | 7 h | +440 m

Réseau « Sentiers des Vignerons coopérateurs »
Vignerons Coopérateurs Sud



Le Cellier de Marius Caius est l'une des plus importantes caves coopératives viticoles du Var. Créée en 1912 sur la commune de Pourrières, la cave produit 50 000 hectolitres en moyenne, soit l'équivalent de plus de 6,5 millions de bouteilles chaque année. Provence oblige, les vins sont vinifiés à plus de 95% en rosé, 3% en rouge et 2% en blancs.

Il sont qualifiés selon trois indications géographiques :

- AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire ;
- AOP Côtes de Provence ;
- IGP Var.

Depuis 2015, la cave s'inscrit dans une démarche transversale de progrès qui se concrétise dans le label Vignobles & Découvertes et la mention Haute Valeur Environnementale.

Le Cellier Marius Caius, c'est 130 vignerons coopérateurs avec une centaine d'exploitations cultivant près de 900 hectares de vignes disséminées sur notre territoire et, notamment au pied de la majestueuse Sainte-Victoire, là où se cultivent les parcelles en AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Horaires d'ouverture du mardi au samedi
de 09h00 à 12h00 et de 15h30 à 19h00



ADOPTER LA BONNE ATTITUDE C'EST :

- Rester sur les sentiers balisés afin de respecter la propriété privée.
- Respecter la nature, l'espace naturel étant protégé, la cueillette est proscrite et les sports motorisés interdits.
- Présence potentiel de troupeaux et chiens de protection :
 - contourner largement le troupeau
 - ranger ses bâtons
 - tenir son chien en laisse
- Être vigilant en période de chasse, la bonne cohabitation garantie la qualité du loisir pour tous.
- Prendre les transports en commun : zou.maregionsud.fr
- Un problème sur les sentiers ? Signalez-le sur le site sentinelles.sportsdenature.fr

NE JOUEZ PAS AVEC LE FEU !

Vous êtes dans un espace sensible.

Respectez la réglementation :

- les interdictions de fumer, de faire du feu et ne pas jeter de mégot au sol.
- l'accès aux massifs est réglementé par la préfecture de juin à septembre, vérifiez l'accès sur le site : www.risque-prevention-incendie.fr/var l'application « Prévention incendie » ou le site de l'office de tourisme de : www.provenceverteverdon.fr

VIGNOBLES & DECOUVERTES



Le label "Vignobles & Découvertes", premier label national oenotouristique, distingue le territoire depuis 2014. Ce label fédère localement 75 prestataires (domaines, hébergements, restaurants, loisirs, artisans et événements) qui s'engagent à offrir un service de qualité et un accueil chaleureux à leurs visiteurs, à faire découvrir le vignoble et l'univers du vin et à pratiquer une démarche responsable.

Retrouver la liste complète de tous les professionnels labellisés



Autour de vous ... les traces du passé



COUP DE VENTS SUR LES MOULINS DE SAINT-PIERRE

Au XVI^e siècle, deux moulins à blé sont construits sur la butte dite du Coulet de Saint-Pierre. Le premier en 1584, et plus tard, un second non loin. Pourtant en 1641, les finances de la communauté étant au plus bas, les Consuls décident de les vendre. Les moulins de Saint-Pierre sont alors cédés pour 2700 livres. Coup de théâtre, en 1647, les différentes ventes sont cassées par jugement souverain de l'intendant de Provence. Les acquéreurs sont remboursés et la communauté récupère les deux moulins. Ces moulins à vent seront utilisés jusqu'au XIX^e siècle où, à partir de 1845, ils perdent de l'intérêt car habitants et boulangers préfèrent aller au moulin à eau situé à vingt kilomètres. La farine y est jugée meilleure. Dès lors, ils ne rapportent plus assez de subsides à la commune qui décide de les vendre en 1864 avec l'accord du préfet et de la population.

LA PUGERETTE

Historiquement, cette vieille bâtisse a été une fabrique de tuiles (tegulata). La Pugerette se situe sur la voie Aurélia, reliant Rome à Barcelone. C'est un lieu symbolique du passage des gens et du brassage des populations. Au centre des migrations anciennes durant la période romaine, elle faisait également partie des chemins de transhumance. Etymologiquement, le nom de Pugerette vient de « péage », correspondant au droit de passage de l'Arc, droit seigneurial.



Paysage depuis la fenêtre du moulin



LES CABANONS

En provençal, « Cabanoun » désigne une petite construction rurale en pierres sèches souvent bâtie dans les parcelles de vignes par les vignerons eux-mêmes. Les plus anciens cabanons remonteraient au XIV^e siècle. À l'origine, les terres à cultiver pouvaient être éloignées du village et les cabanons permettaient de ranger quelques outils, de s'abriter... Aujourd'hui,

la mécanisation permet un accès plus rapide aux terres, les charmants petits bâtis deviennent progressivement des lieux de villégiature. Ils maintiennent, dans le paysage, le souvenir d'un ancien art de vivre provençal.

Au cœur des Ecosystèmes



Perdrix rouge dans les vignes de Pourrières

En 2019, le Cellier de Marius Caius fut l'une des premières caves du Var à s'engager dans la démarche environnementale HVE pour la préservation de l'écosystème naturel. Les vignerons visent à réduire à minima leur impact sur l'environnement (sol, eau, biodiversité, etc.). Cette implication volontaire justifie une certification : la Haute Valeur Environnementale (HVE). Tous les trois ans, le Ministère de l'Agriculture réexamine l'attribution de cet écolabel.

CONSERVATION DES ÎLOTS NATURELS

En pratique, au Cellier de Marius Caius, l'amélioration de la biodiversité passe notamment par la préservation et l'entretien des haies aux abords des parcelles, sur les talus ou le long des chemins. Les haies diversifient la flore et sont un écosystème fonctionnel. Elles réduisent les eaux de ruissellement, limitent le lessivage des sols et favorisent la pollinisation. La faune qu'elles hébergent est utile aux cultures en participant à la régulation des prédateurs qui endommagent les récoltes.

“ Le Cellier de Marius Caius est l'une des premières caves du Var à s'engager dans la démarche environnementale HVE ”

ADAPTATION DES PRATIQUES CULTURALES

Soucieux de réduire leur impact sur l'environnement, les vignerons du Cellier de Marius Caius ont par ailleurs drastiquement limité l'utilisation de pesticides :

- **ils privilégient** le travail du sol au désherbage chimique ;
- **ils favorisent** les méthodes alternatives aux traitements phytosanitaires. Pour cela, ils retirent notamment certaines branches sur le tronc et les bras des vignes pour prévenir l'installation des maladies fongiques et limiter les contaminations. Ils utilisent l'intercept ou le griffage du sol. Ils dynamisent les mécanismes naturels contre les ennemis des cultures...
- **ils ont recours** à des outils d'aide à la décision. Ces logiciels modélisent l'évolution des maladies et permettent de traiter à la bonne dose et aux bons moments.



Griffage du sol



Cépages et produits du terroir

A LA SYRAH

La syrah est un cépage noir, que l'on retrouve dans beaucoup d'appellations du sud de la France. Il est utilisé en assemblage dans les AOC Côtes de Provence et Sainte-Victoire. Il est pour beaucoup dans l'équilibre et la structure des vins rouges et rosés de Pourrières. Il leur donne la profondeur des teintes et les saveurs épicées, de fruits rouges et de violette. L'autre particularité de la Syrah est sa puissance aromatique et sa longueur en bouche. Cette puissance est due à une grande richesse alcoolique et à une acidité assez faible, ainsi qu'à des tannins assez doux.



B LE GRENACHE

Le grenache est un cépage noir d'origine espagnole que l'on retrouve également très majoritairement sur la zone d'appellation Côtes de Provence et Sainte-Victoire. Il est utilisé à Pourrières principalement sur les rosés et en assemblage sur les rouges. Il confère aux vins rouges des arômes de cerise noire, d'épices, et des notes de grillé, appelées empyreumatiques, de moka, café ou encore cacao torréfiés. Il apporte aux rosés d'élégantes touches d'agrumes et de fruits rouges comme la framboise et la fraise. Il apporte également du gras, de l'ampleur et de la puissance.

C LE CINSAULT

Le cinsault est un cépage probablement originaire de Provence que l'on retrouve dans les assemblages des Côtes de Provence, Sainte-Victoire, autant qu'en IGP du Var. Utilisé pour les vins rosés, le cinsault produit des vins qui sont en général plutôt faciles à boire, très peu acides, faibles en couleur et en alcool. On lui doit des arômes de fruits rouges comme la framboise, de fruits secs et de fleurs blanches.



D LE ROLLE

Le rolle est un cépage blanc d'origine turque qui a été implanté dans le Midi, notamment dans le Var, en Corse et en Italie sous le nom de Vermentino. Variété principale des Côtes de Provence blanc, il est très représenté à Pourrières et utilisé notamment dans l'assemblage des IGP du Var. Il donne des vins blancs gras, bien équilibrés, très aromatiques et dégageant des notes de pamplemousse, de fruits blancs, de fleurs blanches et de fenouil.

AU RUCHER DES AUBÉPINES

Le Rucher des Aubépines est implanté sur la commune de Pourrières. Dans cette petite exploitation familiale, tout le monde est passionné et respectueux de l'abeille et de son environnement. Vous y trouverez différents miels locaux et régionaux ainsi que des produits et autres gourmandises maison, tous en lien avec la ruche : pollen, propolis, nougats, pains d'épices, guimauves et bonbons au miel...

Christian Die, l'apiculteur, vous rencontrera avec plaisir sur les marchés de Pourrières les vendredis après-midi. Vous trouverez également sa production au Cellier de Marius Caius.

Sainte-Victoire dans le grand paysage



Depuis cette esplanade, un vaste panorama fermé au Sud par la Sainte-Baume embrasse toute la vallée de l'Arc jusqu'aux contreforts du Mont Aurélien au sud-est.

Au nord, Sainte-Victoire déroule vers l'ouest sa longue phrase minérale verte de ses boisements et blanche de la roche à nu. Entre ses contreforts méridionaux et les monts Olympe et Aurélien, regroupé sur une butte autour de son église, le village de Pourrières domine la magnifique plaine viticole arrosée par le fleuve Arc.

Non loin, Puyloubier monte à l'assaut des premières pentes de Sainte-Victoire ; dans la plaine les champs de vignes qui quadrillent le paysage absorbent les nouveaux lotissements.

En coteaux ou en plaine, la viticulture est prépondérante sur ce terroir, et à regarder autour de soi, on comprend que Pourrières soit la deuxième commune viticole du Var.

Comme dans toute la Provence, l'olivier a regagné une place importante sur certaines parcelles et les jeunes arbres marquent l'horizon alentour. Selon le vent, le gris vert de leurs rameaux argentés et taillés en couronne évoque la mer. Entre les chemins et les champs, bastides, fermes ou constructions plus modestes comme les oratoires ou les chapelles, ponctuent la campagne pourriéroise.

LE GRAND SITE CONCORS SAINTE-VICTOIRE labellisé Grand Site de France par l'État

Autour de la Montagne Sainte-Victoire, près de 17 000 hectares sont protégés par la Loi pour leur richesse biologique et paysagère.

Ils sont presque intégralement inclus dans le périmètre du Grand Site de France Concors Sainte-Victoire. La Direction Grand Site Concors Sainte-Victoire anime sur 50 000 ha, la protection de ces terroirs. Ici cohabitent au quotidien des pratiques contemporaines (randonnée, parapente, escalade...) et des activités historiques (agriculture, chasse...) dont l'empreinte, quand elle est mesurée, maintient les mosaïques de milieux rocheux, forestiers, agricoles pâturés et de garrigue - essentielles à la biodiversité méditerranéenne. Depuis toujours, le Grand Site Concors Sainte-Victoire facilite le dialogue avec les viticulteurs, les bergers, les associations de nature et de patrimoine, les propriétaires, les exploitants forestiers... pour gérer ce capital de nature. Cette manière de procéder est à l'origine de la distinction de label "Grand Site de France" que l'Etat lui a décerné en 2004 et qui a été renouvelé deux fois.



NOS VINS EFFERVESCENTS

Le Cellier de Marius Caius vous propose un vin effervescent blanc ou rosé, élaboré selon la méthode provençale. Voulez-vous savoir en quoi cela consiste ?

Dans un premier temps, on vinifie des vins tranquilles à partir des cépages emblématiques de notre région : Grenache, Cinsault et Caladoc pour les rosés, Rolle, Ugni blanc et Chardonnay pour les blancs. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est assemblé et filtré avant la deuxième étape qui consiste en la prise de mousse.

Pour ce faire, on rajoute une liqueur de tirage constituée du moût* qui a donné naissance au vin lors de la mise en bouteille. Là commence la seconde fermentation à l'origine du gaz carbonique dans les bouteilles. À ce stade, le vin est effervescent.

Les bouteilles sont ensuite mises sur lattes pendant au minimum neuf mois pour élaborer un vin mousseux de qualité. Ensuite, place au dégorgement, étape permettant d'éliminer le dépôt qui s'est créé lors de cette prise de mousse. Puis vient le conditionnement du produit final.

**Le fait de rajouter ce moût - au lieu d'une liqueur de tirage constituée de vin, de levure et de sucre comme pour la méthode traditionnelle -, permet d'une part de ne pas augmenter le degré du produit final, et d'autre part de gagner en arômes fruités.*



À l'œil, la robe jaune pâle pour le blanc et rose saumon pour le rosé constitue la première approche. L'attrait se prolonge à la dégustation ou vous apprécierez tout d'abord, la finesse et la persistance des bulles, puis viendront rapidement le bouquet élégant, intense et la fraîcheur du vin en bouche.

Une idée recette toute simple : trempez une navette à la fleur d'oranger dans votre verre d'effervescent et savourez ce bel accord entre les arômes fruités du vin et d'agrumes de ce biscuit.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne dégustation.

BISCUITERIE SAINTE-VICTOIRE

C'est le Sud, la Provence. L'eau de fleurs d'orangers, les figues généreuses, l'anis, cet essentiel de chez nous, les incontournables amandes, et la générosité de l'humain, on trouve tout cela dans ces produits. Ici les biscuits sont façonnés à la main car « la pâte est vivante », me dit Vicky. Chaque bouchée raconte le rapport entre l'Homme et la matière, l'Homme et les saveurs, l'Homme et les arômes. Vous ne me croyez pas ? Essayez ! Vous les trouverez au Cellier Marius Caius.

+ d'infos : biscuiteriesainteivictoire.com





Boucle des Moulins | 7 km | 2 h | + 48 m

Petite randonnée très agréable, à travers les vignes, avec une superbe vue sur la Sainte-Victoire sans aucune difficulté.

① Prendre à droite en sortant du parking grand rue, puis au carrefour suivre à gauche, le chemin de la Coopérative.

② À votre droite suivre le chemin de Saint-Pierre passer devant les deux tours, jusqu'à la route goudronnée que vous suivrez par la droite chemin d'Ollières arriver au carrefour suivre à gauche le chemin de la Halte, Jusqu'au poteau, 100 m avant le RN.

③ Continuer sur la piste à droite, arriver au parking avec panneau d'information, prendre la route à droite et passer le pont de l'Arc puis après quelques mètres traverser la route à gauche puis prendre la piste entre les vignes et au bout tourner à droite.

④ Quitter l'ancien chemin de Pourrières à Aix et prendre à gauche la petite route goudronnée chemin du Gourd, puis chemin de Saint-Jaume et chemin des Plaines jusqu'à l'intersection que vous suivrez par la gauche chemin des Prés.

⑤ Après le chemin des Prés et le chemin de la Meyronnette vous arrivez à la grande route traverser et prendre en face la petite ruelle. Monter les escaliers à gauche rue du Cabaret Vieux en haut des escaliers suivre l'avenue du Château, passer devant ND de l'Assomption puis rue Centrale, rue du 11 Novembre et à gauche rue des Poilus et arriver au parking à votre gauche.

RÈGLEMENTATION

Du fait des forts risques d'incendie, l'accès aux espaces naturels est réglementé en été : du 1^{er} juin au 30 septembre.

Les panneaux d'informations ou le **08 11 20 13 13** (coût d'un appel local) vous renseigneront sur les possibilités d'y accéder. Respecter la réglementation en vigueur.

Pour toutes informations sur l'accès aux massifs : <https://www.var.gouv.fr/>



Boucle du Belvédère | 16 km | 6 h | +400 m

Randonnée difficile, réservée aux randonneurs avertis, qui chemine au milieu des vignes avant de monter jusqu'à la vigie du Gourd de la Tune, point culminant du parcours. La descente jusqu'au canal de Provence est accidentée et exigeante.

① Du parking de l'école maternelle tourner à droite sur Grand rue, puis prendre direction Puyloubier et tourner à gauche sur le chemin des plaines (balisage bleu) pendant 2km, après la ferme tourner à droite sur le chemin vieux et continuer sur le chemin du puits de Gontier jusqu'à la route départementale.

② Tourner à droite sur la route départementale, après les oliviers, puis à gauche direction la Blaquière, suivre balisage bleu chemin de terre au milieu des vignes, arriver au chemin de Jacourette continuer à gauche jusqu'au chemin du Puit, traverser le chemin de Barielle et prendre à gauche sur le chemin de Belle Vue, continuer tout droit sur le chemin de Pourrières jusqu'à la barrière « plaine les berges ».

③ Passer la barrière, après le panneau « risque incendie » prendre le chemin à droite jusqu'à la vigie, redescendre jusqu'au cairn et tourner à gauche (sentier peu apparent), traverser la route de Rians continuer (sentier embroussaillé et pierreux) jusqu'au canal de Provence.

④ Longer le canal de Provence et prendre à gauche le chemin de Cataran, continuer à gauche rue des Hermentaires, et à gauche avenue des Bastides, ensuite à droite chemin des Genêts et continuer sur le chemin des Joncs, chemin de la Rouvière puis à gauche chemin de Berthoire, et suivre le chemin de la Coopérative jusqu'au parking du départ.





Le Cellier de Marius Caius
04 94 78 43 29
la.reserve.du.cellier@orange.fr
www.cellier-marius-caius.fr

Provence Verte & Verdon Tourisme
04 94 59 25 89
www.provenceverteverdon.fr

Médiathèque / Point info
04 94 78 46 41
Du lundi au vendredi 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30
Le samedi 8h30 à 12h00

Grand Site Concors Sainte-Victoire
04 42 64 60 90 - www.grandsitesaintevoir.com

Coordination : Olivier Houles (Vignerons Coopérateurs Sud)

Comité de pilotage

Céline Allouche et Jean-François Armario (Le Cellier de Marius Caius),
Séverine Besson (Provence Verte & Verdon Tourisme), Christiane Capus
et Virginie Isambert (Grand Site Concors Sainte-Victoire), Caroline Tissier
(Mairie de Pourrières), Daniel Cloître et Jean-Pierre Montagne (CDRP83),
Gérard Draa (CDRP 13), Jeanine Allouche (ARESPP),
Samuel Garnier (Route des Vins de Provence).
Crédits photos : Lionel Kabac (SARL TRÈS EN VUE)

