

Avec les Vignerons du Mont Sainte-Victoire...



GUIDE DÉCOUVERTE

LE SENTIER DES VIGNERONS DE PUYLOUBIER



CAVE DES VIGNERONS DU MONT STE VICTOIRE

Réseau

« Sentiers des Vignerons coopérateurs des Bouches du Rhône »
Fédération des Caves Coopératives 13



Bienvenue à la cave

Puylobier est un terroir de tradition viticole. D'ailleurs, il y a six siècles, le roi René (1409-1480) disait déjà qu'il ne voulait sur sa table, « nul autre vin que le rosé de Puylobier » !

Créée en 1924, sans doute par jeu de mots entre le nom de la montagne et la sortie de la Der des Ders, la cave a comme premier nom « la Victoire ». Avec la sortie des Années Folles, en 1930, changement de ton. « La Victoire » s'assagit pour devenir la « Coopérative du Mont Sainte-Victoire », puis Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire en 1965.

Pour porter la capacité de production de 10 500 hls à 40 000 hls, des agrandissements sont réalisés en 1930, 1952, 1960 et 1974.

Les années 80 sont celles des améliorations techniques, et avec le début du XXI^e siècle, les investissements importants concernent davantage l'environnement. Au début des années 2000, un cahier des charges avec gestion des apports et traçabilité des produits est mis en place. Ensuite, à partir de 2007, les exploitations ont été certifiées « Agriculture Raisonnée ».

Enfin, depuis 2012, la cave s'est fortement engagée dans le développement durable et les mesures environnementales se sont multipliées au sein des exploitations.

Jourdan Thibaud, Président



La Boutique

DÉNOMINATIONS À LA VENTE

AOP Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire



À DÉCOUVRIR...

Des vins de terroir autour d'une gamme de produits gourmands



INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires d'ouverture

Octobre à mai 9h-12h | 14h-18h

Juin à septembre 9h-12h30 | 13h30-18h

Fermé dimanche et jour férié



LES FORCES DE LA NATURE

1

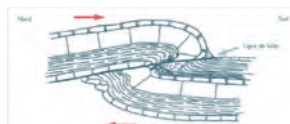
LA GÉOLOGIE DE SAINTE-VICTOIRE



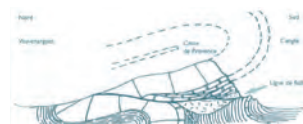
Sainte-Victoire est surtout constituée de terrains jurassiques de -140 à -130 millions d'années (MA). Ses calcaires résultent de l'accumulation de coquilles d'organismes vivant dans une mer qui recouvrait ce qui est aujourd'hui la Provence.



Vers -130 MA, une poussée de la plaque africaine plisse l'écorce terrestre, la mer recule, la Provence émerge. Dans une grande plaine fluviatile, au pied d'une montagne « ancêtre de Sainte-Victoire », les limons déposés par le fleuve formeront les argiles rouges du bassin de l'Arc. Nous sommes entre -80 et -65 MA et les dinosaures vivent là.



30 MA sont passés. Une nouvelle poussée tectonique couche le pli qui, se rompant, forme un chevauchement. L'érosion détruit progressivement le relief, et les éboulis, naturellement cimentés au fil du temps, formeront la brèche.



Entre -10 et -8 MA, la mer Miocène arase le massif, et depuis 7 millions d'années, la poussée alpine fait émerger la Provence et l'érosion sculpte lentement le relief jusqu'à obtenir Sainte-Victoire.

LES INCENDIES

En Provence la meilleure lutte contre l'incendie reste la prévention. Si on ne supprimera jamais ce risque, on peut agir pour le réduire. En des lieux où la vie agricole est dynamique avec des champs cultivés, un pastoralisme présent et une gestion des forêts adaptée, le paysage offre une diversité qui facilite le travail des pompiers et ralentit la propagation des flammes.

La présence de la culture de la vigne et de l'olivier, en interrompant le couvert forestier, constitue un coupe feu efficace. C'est un savoir hérité de nos ancêtres.

MILIEUX NATURELS



On est ici à la limite des mondes Alpin et méditerranéen. A Saint-Antonin, l'à pic de Sainte-Victoire se pose sur l'amorce du Cengle. Sitôt passée la ponctuation de la Torque, la montagne s'abaisse et se glisse doucement dans la vallée de l'Arc. Accrochés au piedmont, les premiers champs de vignes de Puyloubier s'offrent au soleil. Cette mosaïque où cultures, forêt, garrigue, roche ou peupliers se tutoient, dépend de la diversité des expositions, des altitudes et des sols. Le grand site Sainte-Victoire abrite 20% de la flore française avec 900 plantes à fleurs, 27 espèces de mammifères dont 9 chauves-souris, et 126 espèces d'oiseaux dont 78 nicheurs.

Ainsi, l'emblématique Merle de roche vit en falaise et chasse dans la garrigue, l'Anthémis de Gérard se cantonne à quelques hectares sur Sainte-Victoire et le Traquet oreillard s'installe sur les falaises sud de la montagne.

LES VIGNERONS AU FIL DES SAISONS

2

LE REPOS VÉGÉTATIF

De novembre à février, moins de soleil et moins de jour. La vigne entre en « dormance » et les opérations de taille peuvent commencer. La taille se fait en double « cordon de Royat » : deux bras attachés à un fil avec trois « porteurs » sur chaque bras. Ce système de taille, imposé par le cahier des charges de l'Appellation Côtes de Provence, permet de réguler le rendement et facilite un bon murissement des raisins.

“C'est la nature qui rythme le travail du vigneron, et le vin qu'il veut obtenir qui détermine ses actions.”

LE DÉBOURREMENT ET LES PREMIÈRES FEUILLES

En mars, avec les premiers rayons de soleil, la sève monte. On dit que la vigne « pleure ». Cette montée de sève peut atteindre cinq litres par pied !



Début avril, c'est le débourrement. Les écailles protectrices du bourgeon s'écartent, libérant la bourre et les premières feuilles. C'est une période particulièrement redoutée car les risques de gel ne sont pas écartés. En mai, les inflorescences se dessinent peu à peu et les boutons floraux apparaissent. Dans les champs, les travaux d'ébourgeonnage peuvent commencer.



FLORAISON ET NOUAISON : DES MOMENTS-CLÉS DE LA VIGNE



En juin, les grappes sont dessinées et sur les petites masses vertes éclosent de minuscules fleurs blanches : c'est le début de la floraison. Nous sommes alors

à 100 jours de la récolte. La particularité de la vigne est qu'elle est hermaphrodite. En effet, elle dispose des deux gamètes (male et femelle) nécessaire à sa procréation. Les fleurs ainsi fécondées deviennent de petits grains de raisin : c'est la nouaison. Quand les grains atteignent la taille d'un petit pois, le viticulteur a alors une idée plus précise de la récolte.



LA VÉRAISON PUIS LA MATURATION

Avec la mi-août arrive la véraison. Les raisins continuent de grossir mais changent de couleur jusqu'à leur teinte définitive. Un véritable processus chimique s'élabore alors dans les grains. Quel chantier ! Avec le taux de sucre qui augmente rapidement, l'acidité baisse tandis que les tanins et les composants colorants et aromatiques se développent. Lorsque ces divers constituants sont au maximum, la maturité est atteinte. Le travail des vendanges peut commencer...



LES CÉPAGES

Chaque vin a sa recette. Soutenir tel arôme, développer tel parfum, l'assemblage des cépages, cultivés dans un sol spécifique, est à l'origine de « l'architecture » de la saveur d'un vin. Olivier de Serres ne disait-il pas : « Le génie du vin est d'abord dans le cépage ». Le choix de l'encépagement est donc un point clé dans la viticulture.

A LE CINSAULT

Ce cépage à gros grains donne, en coteaux, d'excellents résultats. Productif, il apporte dans les assemblages de la finesse et de la structure. Ce cépage convient particulièrement bien à la production de rosé.

B LA SYRAH

La Syrah, cépage noble, donne des grands vins rouges et typés dont les qualités se développent avec l'âge. Introduit dans le vignoble de Puylobier fin des années 70, ce cépage entre aussi dans la vinification des vins rosés en apportant structure et arômes de petits fruits rouges.



C LE ROLLE

Quand un vin blanc a des saveurs de poire ou d'agrumes, pas de doute, il y a du rolle là-dessous. Avec ses parfums de fruit, ce cépage contribue à la qualité des vins blancs de Provence. Il peut également entrer dans la fabrication des vins rosée à hauteur de 20% en apportant des profils aromatiques intenses.

D LE GRENACHE

Le grenache est le cépage le plus planté en Provence. Il s'exprime pleinement dans les terrains de coteaux. Il aime les sols secs et caillouteux et fait son affaire de la sécheresse et du vent. Il donne un vin fin et élégant et ses arômes de fruits frais et de fleurs blanches sont recherchés.

LES AUTRES CÉPAGES



Le cabernet sauvignon



L'ugni-blanc



Le carignan

LE DOMAINE CAPITAINE DANJOU*

3

UNE HISTOIRE

La légion étrangère a été créée en 1831 par Louis-Philippe, roi des Français. L'institution des invalides de la légion étrangère, conçue pour accueillir les blessés de guerre, a été inaugurée en 1954. Elle a évolué au fil des années et héberge aujourd'hui ses anciens, oubliés de l'histoire, défavorisés ou invalides de la vie.

« Tu n'abandonneras
jamais les tiens ni
au combat ni dans
la vie. »

La Légion

* Institut des Invalides de la légion Étrangère



UN DOMAINE

Le domaine du « Capitaine DANJOU », porte le nom du héros du combat de Camerone en 1863 au Mexique. Résistant pendant une journée à 600 cavaliers et 1200 fantassins mexicains, une poignée de légionnaires firent don de leur vie pour accomplir leur mission : « La vie plutôt que le courage abandonna ces soldats français... »

UN ESPOIR

Aujourd'hui, l'institution accueille une centaine de pensionnaires et cherche à maintenir la dignité de chacun d'eux grâce à la réinsertion par le travail.

DES ATELIERS

La reliure d'art et la céramique sont le reflet du souci du détail et de l'amour du travail bien fait.



UN MUSÉE

Le musée de l'uniforme de la Légion étrangère retrace l'évolution des tenues des légionnaires de 1831 à 1962. Ouvert tous les jours : 10h à 12h - 14h à 17h



UNE BOUTIQUE

Tenue par des Anciens, la boutique met en vente le vin et les produits de l'institution. « Devenus fils de France, non par le sang reçu, mais par le sang versé. » Ouverte tous les jours : 10h à 12h - 14h à 17h

UN TERROIR

Un sol caillouteux, un ensoleillement privilégié, une pluviosité équilibrée, adossé à Sainte-Victoire, le vignoble de 40 hectares bénéficie d'un terroir exceptionnel dont les vins expriment une forte personnalité.

Il a obtenu en 1977, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » et depuis 2005 la mention « Sainte-Victoire ».

Six cépages le constituent : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsaut et Mourvèdre pour les rouges et les rosés, et Rolle pour les blancs.

La cave coopérative de Puyloubier vinifie annuellement les 2 000 hectolitres de ce vin issu de l'agriculture raisonnée.



LE PATRIMOINE SACRÉ



Les premières occupations remontent à la préhistoire. Au IXe siècle, les chartes de l'abbaye de Saint-Victor mentionnent le village sous le nom de Podium Luperium, la colline aux loups (dont le dernier individu fut tué en 1890). Les moines ont déboisé, défriché ces terres d'arrache pied. Ils ont élevé des restanques en pierres sèches et planté la vigne ou l'olivier, des céréales peu gourmandes ou des légumes secs. Jusqu'au XV^e siècle, les Sabran et quelques co-seigneurs se partageaient le village. La Révolution libérera les habitants des rentes et de la dîme versées aux seigneurs et à Saint-Victor. On doit la profonde mutation de l'agriculture et de l'élevage vers la viticulture, au gel de 1956 qui anéantit les oliveraies.



ÉGLISE SAINTE-MARIE

Place Louis Suc

Construite à partir du IXe siècle, elle n'est vouée à Marie que deux siècles plus tard. Elle fut rebâtie à plusieurs reprises entre le XIIIe et le XVIe siècles puis abandonnée définitivement au XIXe. Sa renaissance est toute récente puisque c'est en 2018 que s'est achevée sa reconstruction décidée par la municipalité.



L'ORATOIRE SAINT-ROCH (boucle 5km)

Il est situé au quartier de l'Avocat, au bord d'une antique « carraire » de transhumance. Les troupeaux venus de la Crau en route pour les alpages pouvaient y croiser les mareyeurs transportant le poisson tout frais à l'intérieur du pays. Saint Roch était invoqué surtout contre la peste, et ses oratoires se trouvent souvent sur les propriétés de familles épargnées.

LES CHAPELLES HORS SENTIERS



CHAPELLE SAINT-ROCH

Bâtie aux XIIe et XIVe siècles sous les ordres de Saint Sébastien, cette chapelle abrite un rare autel mérovingien du VIIe siècle. Lors d'une récente restauration, des vitraux réalisés par une artiste du village ont été mis en place.



CHAPELLE SAINT-SER

Elle est bâtie dans le prolongement d'une grotte où vécut, au Ve siècle, l'ermite Servus. En 484, jaloux de sa réputation de Sainteté, le roi des Wisigoths lui fit trancher les oreilles avant de le décapiter. Depuis le XIVe siècle, le lundi de Pentecôte, on célèbre Saint-Ser par un pèlerinage. Détruite par un éboulement rocheux suite à l'incendie Sainte-Victoire en 1989, la chapelle fut entièrement restaurée et à nouveau ouverte au culte en 2001, soit 1000 ans après sa consécration. La qualité du site et des travaux réalisés ont été reconnus par l'émission d'un timbre poste et la remise d'un prix, les Rubans du Patrimoine.

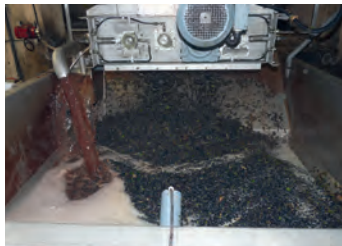


CHAPELLE SAINT-PANCRACE

Enclavée dans un domaine privé, cette chapelle bâtie sur des vestiges d'une villa gallo-romaine est vouée à San Brancaï (saint Pancrace), décapité à 14 ans. A gauche au bord du chemin, une pierre creusée en son centre porte, dit on, les empreintes des pas du Saint. Il est célébré lors d'une procession qui vise à « faire marcher droit » les enfants.

DU RAISIN AU VERRE

5



Si l'histoire d'un vin commence à la plantation de la vigne, son élaboration débute avec la vendange.

Les fruits arrivés à la cave, on les sépare de la partie ligneuse de la grappe, la rafle, et on les foule. Là, selon que l'on désire obtenir du vin rouge ou du rosé le parcours suivra des voies différentes.

Dans le principe de « fabrication » du rouge, les fruits foulés partent directement en cuve et macèrent pendant plusieurs jours.

Le rosé, lui, demande que la partition se joue avec beaucoup de précision. On laisse reposer les fruits foulés entre 2 et 12 heures puis on extrait le jus par pressées successives.

En effet, ce sont le jus et les peaux qui donnent la couleur et les arômes souhaités...

Mais, tant pour le Rosé que le Rouge, le processus n'est pas fini ! Le temps des levures est arrivé. Elles vont transformer le sucre du raisin en alcool : c'est la fermentation. Pendant environ 20 jours, durant lesquels la température doit être maîtrisée, la densité de la préparation évolue, puis le vin est prêt.

Enfin, l'œnologue élabore le goût du produit désiré par assemblage des différents « vins ». Selon les cépages et les arômes qu'ils ont développés au cours de la fermentation, on mélange un peu de celui-ci, davantage de celui-là, à peine de ce dernier... C'est de ces « recettes » que résulte la carte, toujours en évolution des produits proposés à la vente.

Enfin, le filtrage précède immédiatement l'embouteillage du vin... prêt à boire.



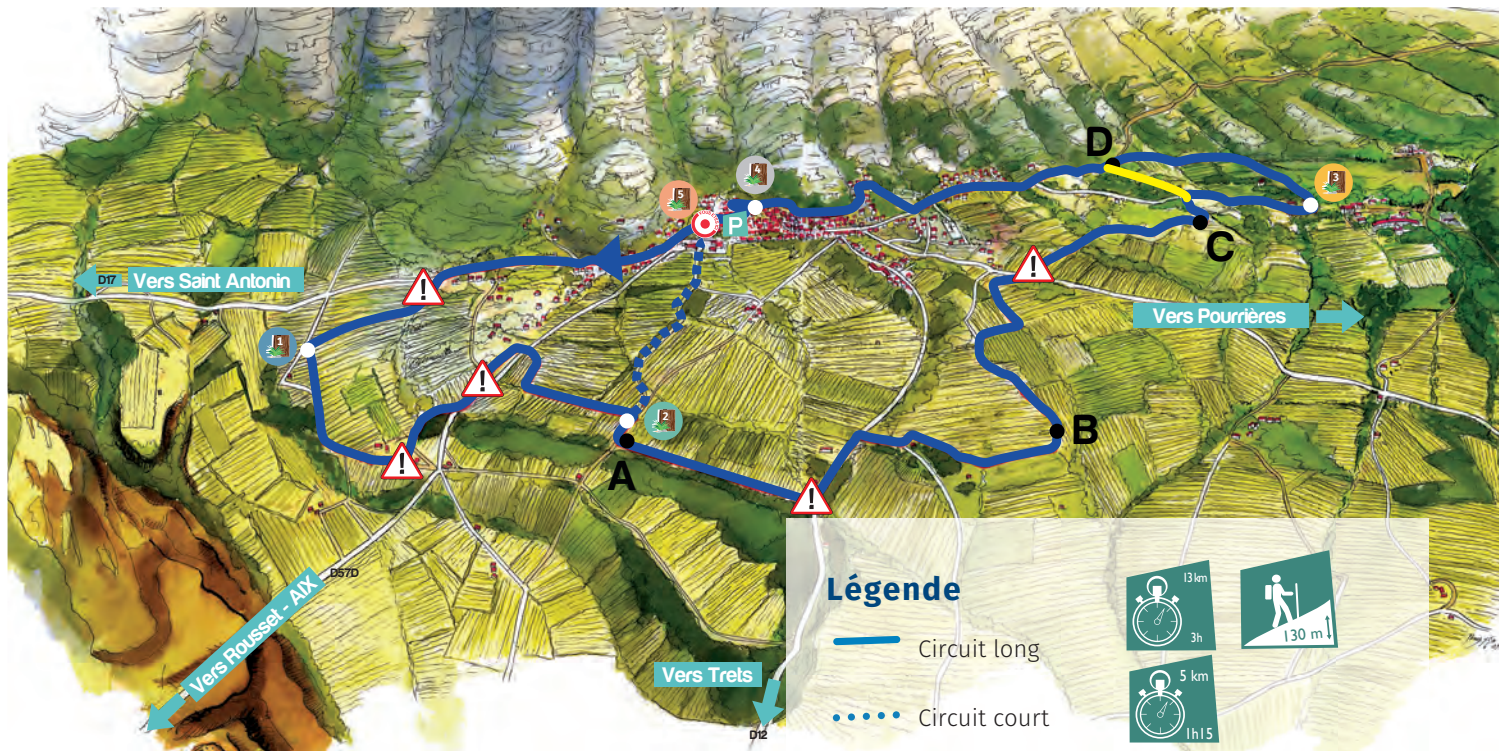
PRESERVATION DE LA BIODIVERSITE

440 espèces végétales et 280 espèces animales ont été recensées sur la commune de Puyloubier, dont près de 140 sont protégées.

L'agriculture joue un rôle essentiel pour la biodiversité ; les cultures et leur environnement abritent une faune et une flore particulières, très riches et souvent menacées.

Les Vignerons de Puyloubier ont pris conscience de cette richesse naturelle et, avec l'appui du Grand Site Sainte-Victoire, ils ont mis en place des pratiques et des aménagements en faveur de la faune et de la flore (haies, espaces en herbe, nichoirs, rocailles...)





Du bon usage du sentier

Restez sur les sentiers balisés

Le départ du sentier est situé sur le parking de la cave. Suivre le balisage bleu en direction de Saint-Antonin (Route Cézanne).

Certains cheminements parcourent des propriétés privées. Ne sortez pas des limites.

Vous devez garder le contrôle de votre chien pour éviter le dérangement de la faune sauvage et des troupeaux

Réglementation

Du fait des forts risques d'incendie, l'accès aux espaces naturels est réglementé en été. Aucune restriction sur le circuit court.

Renseignements : appeler le 0811 20 13 13 (0,06€/minute) ou sur www.bouches-du-rhone.gouv.fr

Il est interdit de faire du feu, jeter des cigarettes, camper, laisser des débris et pratiquer des sports mécaniques. La cueillette est interdite.

Respectez la réglementation en vigueur

Légende

— Circuit long

... Circuit court

— Déviation en cas de risque rouge : fermeture des massifs

Circuit court accessible toute l'année (non soumis à la réglementation estivale)

① à ⑤ Bornes Paysages et Patrimoine

Ⓐ à Ⓓ Bornes Cépages

Balisage de randonnée

✗ Mauvaise direction

— Bonne direction

└ Changement direction

Restez sur les sentiers et suivez les balises (marques de peinture). Vous traversez parfois des propriétés privées.



⚠ Attention le sentier emprunte des traversées de routes. Il est partagé : tracteurs, VTT, cavaliers...

Gardez votre chien en laisse : il peut déranger les animaux sauvages ou les troupeaux.

RENSEIGNEMENTS :

SCA Vignerons du Mont Sainte-Victoire
04 42 66 32 21 - vigneron-msv@wanadoo.fr
www.vignerons-sainte-victoire.fr

Mairie de Puyloubier-Sainte-Victoire
04 42 66 34 45 - www.puyloubier.com

Syndicat d'Initiative de Puyloubier-Sainte-Victoire
ouvert le samedi de 10h00 à 12h00
04 42 66 36 87 - 06 14 25 59 29

Grand Site de France Concors - Sainte-Victoire
04 42 64 60 90 - www.grandsitesainte-victoire.com

