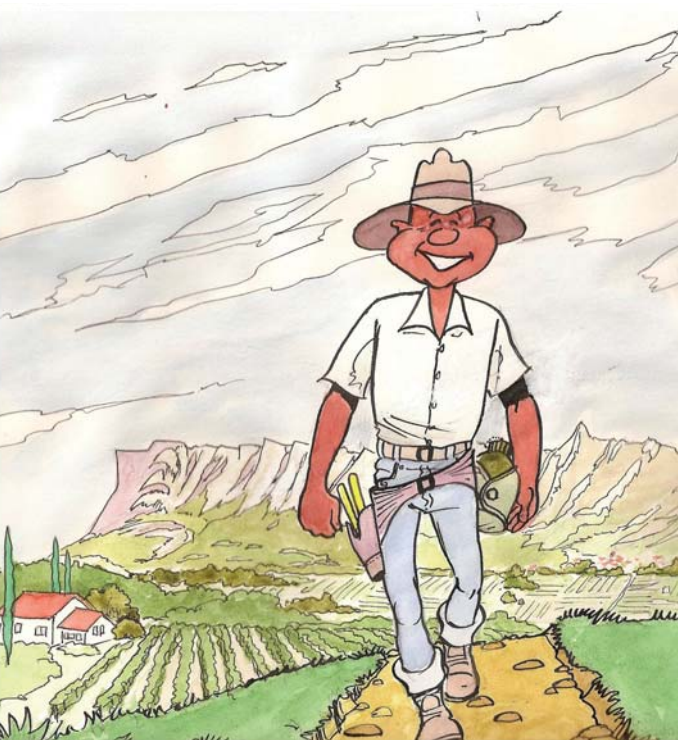


Avec les Vignerons du Mont Sainte-Victoire...

GUIDE DE 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

« P uyloubier 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 Puyloubier " !

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 ".

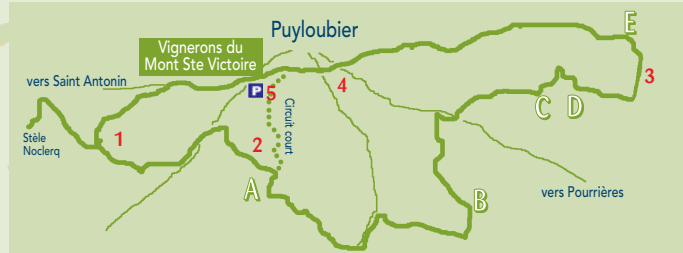
Pour porter la capacité de production de 10 500 hls à 38 000 hls, des agrandissements sont réalisés en 1930, 1952, 1960 et 1974.

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. Enfin, depuis 2006, les vignerons se sont engagés dans une agriculture durable, respectueuse de l'environnement avec une qualification en Agriculture Raisonnée ».

Gilbert Breissand



2



Du bon usage du sentier

Restez sur les sentiers balisés

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.

L'utilisation du sentier n'est pas souhaitable du 2^e dimanche de septembre au 15 octobre.

En période de chasse, une bonne cohabitation garantit la qualité du loisir pour tous. Il est donc plus confortable de différer les visites du sentier prévues entre le 2^e dimanche de septembre (ouverture de la chasse) et le 15 octobre.

Réglementation

Du fait des forts risques d'incendie, l'accès aux espaces naturels est réglementé en été. Les panneaux d'information ou le 0811 20 13 13 (coût d'un appel local) vous renseigneront sur les possibilités d'y accéder.

Faire du feu et jeter des cigarettes, camper, laisser des détritus sont interdits ainsi que les sports mécaniques. La cueillette est interdite.

Respectez la réglementation en vigueur

La cave des Vignerons du Mont Ste Victoire en chiffres

Nombre de Vignerons	110
Superficie vignoble (en ha)	693 ha
Volume de production (en hl) Equivalent en bouteille de 75cl	37 800 hls 4,8 Millions
AOC Côtes de Provence	35 000 hls
VDP Bouches du Rhône	2 800 hls
Vin Rouge	7%
Vin Rosé	90%
Vin Blanc	3%

3

Les forces de la nature



La géologie de Sainte-Victoire

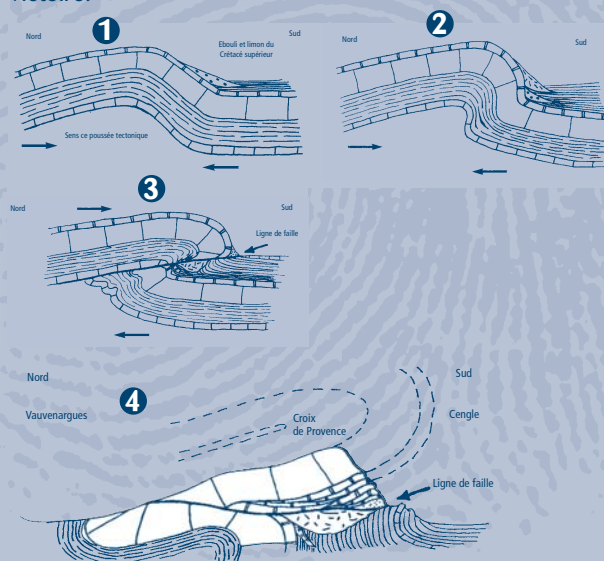
- 1** Sainte-Victoire est surtout constituée de terrains jurassiques de -140 à -130 M.A.

Ses calcaires résultent de l'accumulation de coquilles d'organismes vivant dans une mer qui recouvrait ce qui est aujourd'hui la Provence.

- 2** Vers -130 M.A., une poussée de la plaque africaine plisse l'écorce terrestre, la mer recule, la Provence émerge. Dans une grande plaine fluviatile, au piedmont 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 M.A et les dinosaures vivent là.

- 3** 30 M.A sont passés. Une nouvelle poussée tectonique couche le pli qui, se rompant, forme un chevauchement. L'érosion détruit progressivement le relief. Les éboulis, naturellement cimentés au fil du temps, formeront la brèche, une roche composite qu'on appelle « marbre du Tholonet ».

- 4** Entre -10 et -8 M.A, la mer Miocène arase le massif, et depuis 7 M.A, la poussée alpine fait émerger la Provence et l'érosion sculpte lentement le relief jusqu'à obtenir Sainte-Victoire.



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 incendies

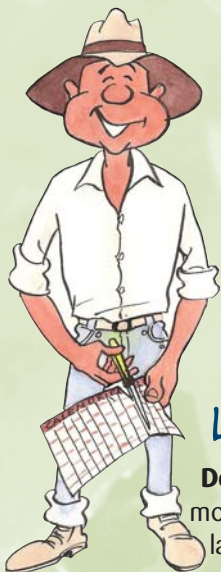


En Provence la meilleure lutte contre l'incendie reste la prévention. Si on ne supprimera jamais ce risque, on peut agir pour le réduire. En des lieux où la vie agricole est dynamique avec des champs cultivés, un pastoralisme présent et une gestion des forêts adaptée, le paysage offre une diversité qui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



Vous pouvez aller jusqu'à la stèle Noclerq du nom du pompier décédé dans le grand incendie qui a embrasé le Cengle en 1986.



Les Vignerons au fil des saisons

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

Le repos végétatif

De novembre à février, moins de soleil et moins de jour, comme beaucoup de végétaux, la vigne « se repose ». Le viticulteur utilise cette latence pour la **tailler**. Il coupe court

le bois, conservant deux branches maîtresses attachées à un fil porteur.

Chacune d'elles développera trois rameaux qui porteront les futures grappes. Cette taille en « Cordon de Royat » est imposée pour l'appellation « Côtes de Provence Sainte-Victoire ». Elle permet de réguler la quantité et garantit ainsi un bon mûrissement des raisins.

Le débourrement



Début mars, les jours commencent à grandir et la sève monte. Sortant du repos végétatif hivernal, on dit que la vigne « pleure ». Il arrive que la montée de sève atteigne cinq litres par pied !

Début avril, c'est le **débourrement**. Les écailles protectrices du bourgeon s'écartent libérant la bourre puis les premières feuilles. Mais avec les risques de gel encore importants, le viticulteur redoute cette période. Le mois de mai est aussi une période intense pour le vigneron qui doit « désagater »*, traiter les vignes sensibles aux maladies et éliminer les mauvaises herbes...

* désagater : enlever les rameaux inutiles



La floraison

En juin, les feuilles et les grappes sont « dessinées », et sur de petites masses vertes éclosent de minuscules fleurs blanches. Le vent et les insectes se chargeront de transporter le pollen vers le pistil pour la fécondation.

Nous sommes à 100 jours de la récolte.

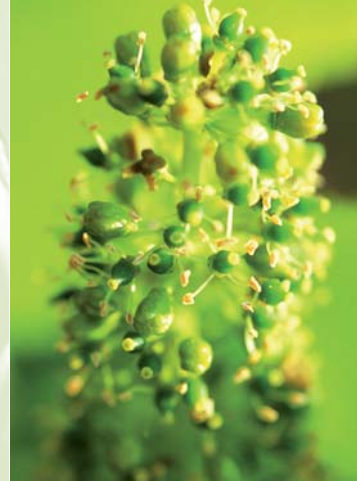
A ce stade, les craintes du viticulteur sont le développement du mildiou et de l'oïdium, fâcheux pour la vigne et la récolte. Dès lors, les traitements, qui seront faits de manière raisonnée, sont inévitables.

La nouaison

Nous sommes en plein mois de juillet. Les ovules fécondés se transforment en fruits qui se développent : c'est la nouaison. Quand les grains de raisin atteignent la taille d'un petit pois, le viticulteur a une idée plus précise de la récolte.

La véraison puis la maturation

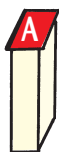
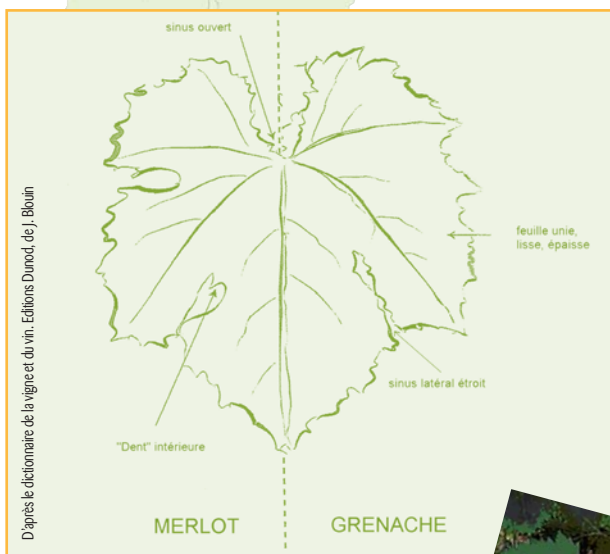
Avec la mi-août arrive la véraison. Les raisins continuent de grossir mais changent de couleur jusqu'à leur teinte définitive. Un véritable processus chimique s'élabore alors dans les grains. Quel chantier ! Avec le taux de sucre qui augmente rapidement, l'acidité baisse tandis que les tanins et les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





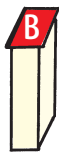
Les Cépages

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.



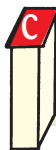
Borne A - LE CINSAUT :

Les gros grains de ce cépage assez productif donnent, en coteau, un excellent vin assez alcoolisé, très fin et légèrement bouqueté. Le Cinsaut convient particulièrement bien à la production de rosé.



Borne B - LE CARIGNAN :

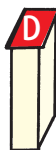
Ce cépage espagnol serait originaire de la ville de Cariñena en Aragon d'où il aurait gagné la France par le sud. Quoique très sensible à l'oïdium, en coteau, ce cépage peut donner un vin alcoolisé, coloré et bien charpenté qui renforce la typicité des vins méridionaux.



Borne C - LA SYRAH :

La Syrah, cépage noble, donne des grands vins rouges riches et typés dont les qualités se développent avec l'âge. Déjà, les Romains la cultivaient.

Introduit dans le vignoble de Puyloubier fin des années 70, ce cépage entre dans des vins rosés où il exprime des arômes de framboise.



Borne D - VERMENTINO (ROLLE)

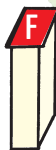
Quand un vin blanc a des saveurs de poire ou d'agrumes, pas de doute, il y a du Vermentino là-dessous ! Avec ses parfums de fruit, ce cépage, de l'appellation Bellet (au dessus de Nice), contribue à la qualité des vins blancs de Provence.



Borne E - LE GRENACHE :

D'origine espagnole, le grenache s'exprime pleinement dans les terrains de coteaux. Il aime les sols secs et caillouteux et fait son affaire de la sécheresse et des vents.

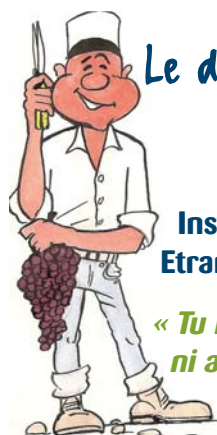
Il donne un vin très alcoolisé, d'une grande finesse, généreux et d'une agréable longueur. Il vieillit assez vite et sa couleur s'oxyde avec le temps.



Borne F - LE CABERNET SAUVIGNON :

Ce cépage peu productif, utilisé pour les cuvées de garde, donne un vin toujours bien coloré et tannique qui commence à s'épanouir après la première année.





Le domaine Capitaine Danjou

Institut des Invalides de la Légion
Etrangère

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

La Légion

Une histoire

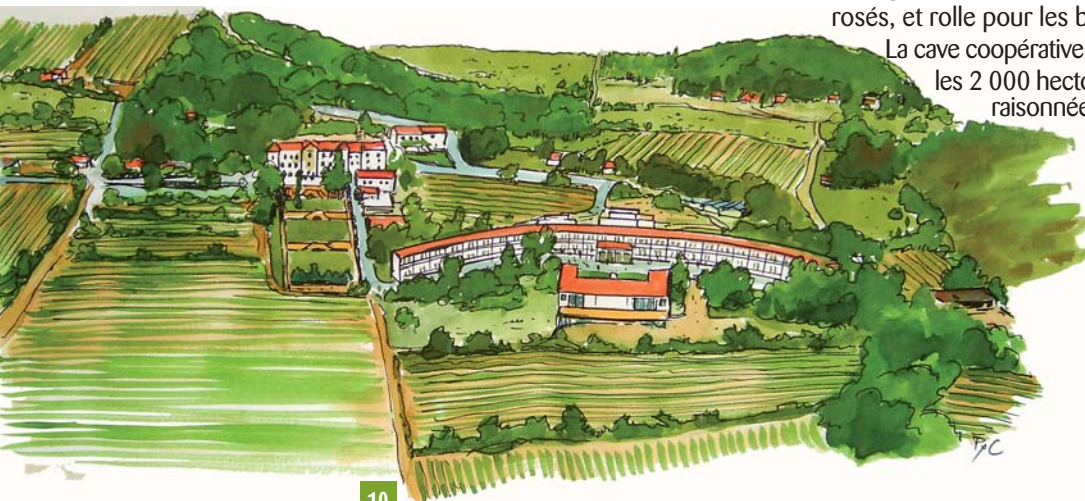
La légion étrangère a été créée en 1831 par Louis-Philippe, roi des Français.

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.

Un domaine

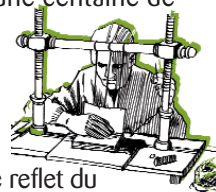
Le domaine du « Capitaine DANJOU » , porte le nom du héros du combat de Camerone en 1863 au Mexique.

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

(ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h)

Le musée de l'uniforme de la Légion étrangère retrace l'évolution des tenues des légionnaires de 1831 à 1962.

Une boutique

(ouverte tous les jours : 10h à 12h et de 14h à 17h)

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. »

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 IX^e 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.

Ancienne église (place Louis Suc)

Construite à partir du IX^e siècle, elle n'est vouée à Marie que deux siècles plus tard. Elle fut rebâtie à plusieurs reprises entre le XIII^e et le XVI^e siècle puis abandonnée définitivement au XIX^e.

L'oratoire Saint-Roch (circuit court)

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 du sentier vignerons

Chapelle Saint Roch

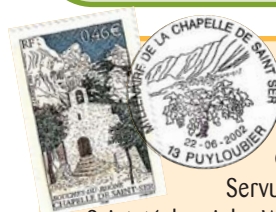
Bâtie aux XII^e et XIV^e siècles sous les ordres de Saint Sébastien, cette chapelle abrite un rare autel mérovingien du VII^e siècle. Lors d'une récente restauration, des vitraux ont été réalisés par une artiste du village.



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.



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 XIV^e 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.



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'oenologue 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.



La résurrection du Rosé :

Depuis les premiers Egyptiens jusqu'à la fin du Moyen âge, le vin clair dit « claret » fut le vin de référence. Si la macération du vin apparaît durant la Grèce antique, ce n'est qu'à partir du XVII^e siècle qu'elle se généralise et que les durées de cuvaison s'allongent produisant du vin rouge qu'on appelait « vin noir ». Le Rosé est alors délaissé au profit du Rouge. Mais le XXI^e siècle marque la renaissance du Rosé dont les médecins de l'époque du Roi Soleil disaient qu'il était « sain » et « nourrissant pour le corps »... Tout un régime !



Informations pratiques

Horaires d'ouverture du caveau de vente :

Lundi au Samedi de 9h00 à 12h00 / 14h00 à 18h00

Dénominations à la vente :

AOC Côtes de Provence / AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire / VDP Bouches-du-Rhône / Vins de cépage Merlot

La Gamme Rosé

Tentation : Assemblage Grenache-Cinsault issu de saignée. Se marie avec une anchoïade ou des grillades.

Élégante : Assemblage Cinsault - Grenache - Syrah issu de Macération préfermentaire avec thermorégulation. Un vin fin à boire en apéritif ou avec des plats provençaux.

Cézanne : cuvée spéciale obtenue par un assemblage Syrah - Cabernet sauvignon. Se déguste en apéritif ou avec des grillades.

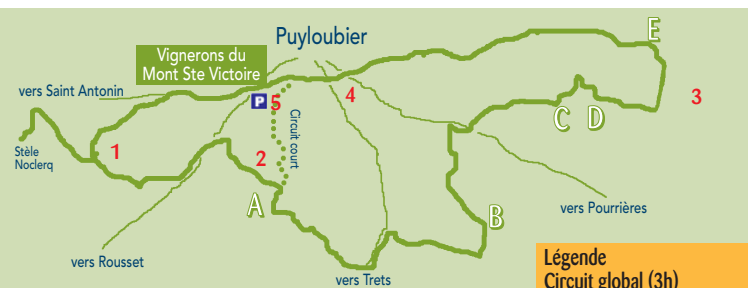
Sainte-Victoire : Issu d'un terroir spécifique, ce haut de gamme est obtenu à partir d'un assemblage de Syrah - Grenache vinifié par macération préfermentaire suivi de thermorégulation optimisée. S'exprime pleinement avec des plats fins locaux et en apéritif.

Bien que le Rosé soit le cœur de leur production, les Vignerons du Mont Ste Victoire excellent également dans les vins Rouges (cuvée Terres Rouges par exemple) et les Blancs (Assemblage Rolle - Clairette) qui se déclinent sur toute la gamme.

Crédit photographique :

P2, 6, 7, 8, 9, 13 - (Chapelles St Roch et St Pancrace) - Georges GUINIERI
P4 - Schéma géologiques / © Muséum d'Histoire Naturelle - Yves DUTOUR
P5 - Illustration du Monticole de Roche / © Grand Site Sainte Victoire - Joël VALENTIN
P7, 8, 9 - Les grappes - Feuilles de Carignan et Grenache - CIVP / F. Milla
P13 - Chapelle Saint Ser / © Grand Site Sainte Victoire - Laurent GAUTIER
P14 - le tonneau / © Grand Site Sainte Victoire - Virginie ISAMBERT
P15 - les 3 bouteilles / © Grand Site Sainte Victoire - Virginie ISAMBERT

Randonnée pédestre de découverte de 13 km (circuit court de 5 km)



Légende
Circuit global (3h)
Circuit court (1h15)
Extension stèle (30 mn)
5 bornes

RENSEIGNEMENTS :

SCA Vignerons du Mont Sainte-Victoire

04 42 66 32 21 - Mail : vigneron-msv@wanadoo.fr

Mairie de Puylobier-Sainte-Victoire

04 42 66 34 45

Syndicat d'Initiative de Puylobier-Sainte-Victoire

ouvert les Lundis, Vendredis et Samedis de 10h00 à 12h00

04 42 66 36 87

Grand Site Sainte-Victoire

04 42 64 60 90

www.grandsitesainte victoire.com

Les commerçants du village peuvent aussi vous renseigner

Boulangerie « La Gourmandine » - Boulangerie « La Colline aux Loups »

Libre Service Coccimarket - Restaurant-Café Sainte Victoire

Restaurant « Relais de Saint Ser » - Restaurant « Les Sarments »

Tabac - Journaux - Maison de la Presse - Coiffure «Hair Design»

OURS

Comité de Pilotage : Annick ARTIN (SI Puylobier), Hervé BEGUIN (GS Ste V), Colette BOYER (SI Puylobier), Gilbert BREISSAND (Cave VMSV), Maxime FABRE (Cave VMSV), Nathalie GALAND (CPA), Frédéric GUINIERI (Mairie Puylobier), Hervé JOUANNIC (IILE), Lionel MARTIN (CPA), Jacques MOUTON (AEP), Paul POMARES (FDRP13), Karine TRAMIER (CDT13)

Coordination : Olivier HOULES (FDCC13)

Conception-Rédaction : Christiane CAPUS (GS Ste V), Eric HILDEBERT (IILE), Georges GUINIERI (Cave VMSV), Virginie ISAMBERT (GS Ste V)

Dessins : Louis PEREZYCID (IILE)

Impression : Imprimerie Brémont - Les Pennes Mirabeau

