

AVEC LES VIGNERONS DE PÉLISSANNE...

GUIDE DE DÉCOUVERTE



LE SENTIER DES VIGNERONS DE PÉLISSANNE

Cave des Vignerons de Pélissanne

Le tour du Caronte : 12 km (3h30)

Circuit des vignes: 5,5 km (1h30)

Circuit du village : 2 km (40 min)

Réseau

«Sentiers des Vignerons coopérateurs des Bouches-du-Rhône»

Fédération des Caves Coopératives 13

Bienvenue à la Cave

La cave « Les Vignerons de Pélissanne » est une cave coopérative à l'échelle d'un domaine familial (70 hectares de vignes). Créée en 1924, elle regroupe actuellement une vingtaine de viticulteurs de Pélissanne et de ses environs, pour une production avoisinant les 3.000 hectolitres.

Les cépages principalement cultivés et répartis sur ce territoire tels que Grenache, Syrah, Cabernet, Merlot, Caladoc et Carignan pour les rosés et les rouges, essentiellement Sauvignon pour le blanc, produisent d'excellents vins à Indication Géographique Protégée, et à Appellation d'Origine Protégée Coteaux d'Aix-en-Provence.

Les Vignerons de Pélissanne misent avant tout sur la recherche permanente de la qualité et sur l'élaboration de nouveaux produits ancrés sur leur territoire. La cave est équipée de moyens modernes de vinification lui permettant d'élaborer des vins de qualités, qui ont remporté de belles récompenses au fil des années. Les médailles d'Or obtenues à Paris, ainsi que les médailles d'Argent et de Bronze à Aix-en-Provence, Avignon et à Brignoles viennent compléter le tableau d'honneur de la cave.

Les Vignerons de Pélissanne ont choisi comme logo, le Pélican, oiseau emblématique et légendaire de la commune.

Le caveau est ouvert du mardi au samedi de 9 heures à 12 heures et de 15 heures à 19 heures, dégustation gratuite avec possibilité de visiter la cave à l'issue de votre randonnée.

Venez découvrir et partager la passion du vin et garder un excellent souvenir de votre journée.



Du bon usage du sentier

RESTEZ SUR LES SENTIERS BALISÉS

Certains sentiers 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.

En période de chasse, une bonne cohabitation garantit la qualité du loisir pour tous.

Vous allez croiser d'autres sentiers balisés, suivez bien les marques et reportez-vous au guide de découverte lorsque vous stoppez devant les bornes marquées « Vignerons de Pélissanne ».

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, jeter des cigarettes, camper, laisser des débris et pratiquer des sports mécaniques sont interdits. Afin de préserver la qualité et la diversité des espèces, la cueillette est également proscrite.

RESPECTEZ LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Sur réservation:

Promenade le long du Sentier Vigneron en compagnie d'un viticulteur (1h30), suivie de la visite de notre Cave et de la dégustation de nos vins (1h30).

Possibilité d'organiser un apéro/buffet sur demande.

Grand parking devant la Cave.

LA CAVE DES VIGNERONS DE PÉLISSANNE EN CHIFFRES:

AOP Coteaux d'Aix en Provence	1000 hectolitres
IGP Méditerranée	2000 hectolitres
Vin Rouge	18 %
Vin Rosé	80 %
Vin Blanc	2 %



POURQUOI LE ROSE EST-IL ROSE ?



Globalement les rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages que les rouges :

Grenache, Cinsault, Caladoc, Syrah, etc. alors pourquoi dans ces conditions y a-t-il des rouges et des rosés ?

Ceci est dû pour l'essentiel à la méthode de vinification. La couleur apportée par la peau des raisins, le contact plus ou moins prolongé du jus avec cette dernière va avoir une influence primordiale.

Dans le cas des rouges, la vendange est envoyée directement en cuve, où les peaux vont rester au contact du jus pendant la fermentation, ce qui va durer deux ou trois semaines en général.

Pour les rosés, la vendange est envoyée en pressoir où le jus est extrait rapidement, le contact n'excédant pas quelques heures (de 2 à 3 en général) la vinification s'effectuant ensuite sur le jus seul.

D'autres facteurs peuvent aussi rentrer en compte, tels que la variété de cépage (la Syrah par exemple donnera des jus plus colorés que le Grenache) ou le fait de ramasser une vendange très fraîche (qui va diminuer l'extraction de la couleur), mais le temps de contact avec les peaux reste de loin la raison principale de la coloration du vin.

Un petit rappel historique en forme de conclusion : de l'antiquité jusqu'au 17^{ème} siècle, les vins étaient très clairs pour cette raison, car la vinification se pratiquait uniquement sur le jus, pour éviter les microbes sur les peaux des raisins.

Même si, selon le proverbe, l'ivresse importe plus que le flacon, ce dernier revêt cependant une grande importance dans la présentation et même la conservation du vin.



De la Mignonette (5 cl pour débutants !) au Melchizédec (30 l ! 1,10 mètre de haut et 54 kilos, serveur musclé conseillé !) en passant par le Magnum (1,5 l), le Jéroboam (3 l), le Balthazar (12 l) ... une vingtaine de contenances sont à la disposition des amateurs.

ET SI NOUS PARIIONS BOUTEILLE...

La bouteille fût inventée au 17^{ème} siècle par un Anglais, Sir Kenelm Digby qui, pour la petite histoire, avait commencé sa carrière comme pirate !

Il existe différentes formes de bouteilles, avec parmi les plus connues, la Bordelaise (droite), la Bourguignonne (plus large), la flûte Alsacienne (haute et étroite) et la Provençale, ou « flûte à corset », qui est resserrée à la base.

Pudiquement caché sous la capsule, se trouve le bouchon. Il s'en produit environ 16 milliards par an dans le monde dont à peu près 80% en liège en provenance principalement du Portugal et de l'Espagne. L'utilisation du liège est connue depuis l'antiquité, puisque Les Grecs s'en servaient pour obturer certaines de leurs amphores.

Hormis le liège indispensable pour les vins de garde, trois autres techniques se partagent le marché: les synthétiques, les capsules vissées et plus récemment les bouchons en verre. Ces trois produits étant destinés à des vins à consommer dans un délai d'un an à 18 mois.

Enfin, l'étiquette, qui en plus de la recherche d'un design attirant, comporte un certain nombre d'indications, dont certaines obligatoires comme le sigle concernant les femmes enceintes, le numéro de lot, la contenance, le degré alcoolique, etc.

Ces indications peuvent se trouver sur une contre-étiquette au verso. A noter que pour les AOP, les indications concernant les cépages doivent être, s'il y en a, obligatoirement sur la contre-étiquette.

Et si vous êtes aussi collectionneur d'étiquettes, vous faites partie du groupe des « Oenographiles » ou « Oenosémiophiles ».



LA VIGNE DESCEND DE L'ARBRE

Il y a 10 000 ans, après la dernière glaciation, la vigne sauvage s'étendit dans toute l'Europe. Deux millénaires plus tard, les premiers agriculteurs sélectionnaient cette liane pour en tirer le jus sacré. Depuis les premières civilisation jusqu'aux machines à vendanger, la vigne est descendue de l'arbre.



Le renard et les raisins, dessin de Millo Winter (1919)

La vigne est une liane. Les premiers hommes sédentarisés entretenaient la vigne sur les arbres, comme les géorgiens de nos jours. C'est d'ailleurs dans les montagnes du nord de la Mésopotamie que furent produits les premiers vins.

Les Égyptiens inventèrent les premiers palissages comme nous le constatons sur la fresque du tombeau de Nakht. Le roi Scorpion, puis les autres pharaons après lui, emportèrent des centaines de litres de vin avec eux dans l'autre monde.



Fresque du tombeau de Nakht (1 400 av. J.-C.)

VIGNOBLE ET EXPLOITATION ANTIQUE

Les Grecs sont les premiers à cultiver des vignes en taille basse. Ils les plantent dans des fosses de plantation afin qu'elles se reproduisent par marcottage. De nombreuses traces de vignes plantées il y a 2500 ans ont été découvertes au cœur de Marseille.

QUESTION : COMBIEN D'AMPHORES VINAIRES DANS LE TOMBEAU DE TOUTANKHAMON: 3, 17 ou 26 ?

Réponse 9Z



La conduite sur hautain permet de cultiver les vignes en hauteur. Les Romains conduisaient la vigne sur des treilles et des tonnelles.

En 1643, la commune comptait, en plus des terres cultivées en céréales, des jardins, des prés de luzerne et de chanvre, mais surtout un nombre impressionnant de 137 813 oliviers et 1 304 103 souches de vignes (dénommément: J. Proust, d'après les parcelles cadastrales du livre terrier.)

Vignes sur hautain.
Mérída (Espagne)

La conduite en taille courte dite « en gobelet » remplaça peu à peu le palissage sur échelas. C'est une taille efficace, économique et productive.



L'avènement de la machine à vendanger et la recherche de qualité supérieure pour tous les vins a obligé le palissage sur fil de fer. Ce palissage autorise différents types de taille dont le plus répandu en Provence est le « cordon de Royat ».



A QUOI SERT LE PALISSAGE ?

Le Palissage permet de maintenir un « mur végétal » important. Le soleil rayonne sur cette grande surface, entraînant une photosynthèse importante. Celle-ci entraîne la création de sucre. Lors de la fermentation, les sucres se transforment en alcool, support des arômes et parfums du vin. En outre, les fils permettent à la machine à vendanger de remuer les souches sans les abîmer. Enfin, le palissage permet de maintenir la souche suffisamment haute pour ne pas la blesser lors des labours.

ENTRE VIGNES ET OLIVIERS

Ces deux cultures provençales représentaient plus de 90% de l'agriculture péliissanaise et forgent encore aujourd'hui le paysage de nos campagnes.



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 les vignobles de Provence, à la fin des années 70, ce cépage entre dans des vins rosés où il exprime des arômes de framboise.



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.



LE CINSAULT

Originaire de Provence, les gros grains de ce cépage assez productif, donnent, en coteaux, un excellent vin, très fin, aux arômes délicats.

Le Cinsault convient particulièrement à la production de rosé.



LE CHÂTEAU DE LA PENNE

Sur l'éperon rocheux s'érigent les vestiges de ce castellas qui s'effritent un peu plus chaque jour. Le souvenir le plus marquant de son histoire est sans doute le passage du désastreux Raymond de Turenne. En effet, en révolte contre la comtesse de Provence, De Turenne s'empara de nombreux châteaux de la région dont celui de la Penne et sema la terreur dans toute la Provence. Le Château de la Penne aurait abrité les pèlerins en route vers la Terre Sainte et/ou une halte pour les galériens conduits à Marseille.

« LA MONTAGNE DE L'EAU »

Vous allez gravir le Caronte. Caronte signifie en ligure « montagne de l'eau » en raison des résurgences karstiques qui sourdent à la base de ce relief calcaire. C'est un des principaux oppida de Pélissanne. Un camp retranché y était construit, dont on peut encore deviner quatre entrées repérables par leurs seuils de pierre encore visibles de nos jours. Des traces de roues de chariots sur les chemins qui y mènent indiquent que ce devait être une station de chars. La découverte de monnaies des Volques arécomiques (peuple celte du sud de la Gaule), de poteries et de tuiles soulignent la richesse de la région.



LE MOULIN À HUILE JEAN BERTRAND

La culture de l'Olivier est très présente à Pélissanne. L'aglandau, la salonenque, la grossane et la bouteillan sont les variétés d'olives traditionnellement récoltées sur la commune.

La trituration des fruits est rendue possible à Pélissanne grâce au moulin des Costes installé dans les murs du moulin Jean Bertrand qui comprenait déjà un moulin à huile en 1786. Dans l'installation d'époque, dont la particularité est l'architecture en forme de voûtes d'ogive, le broyeur était actionné par force hydraulique. En revanche, les presses étaient actionnées par la force humaine comme dans les moulins à sang.

Depuis 2001, un moulin moderne, installé dans les anciennes écuries, produit deux types d'huile d'olives : goût intense et goût à l'ancienne.

Horaires d'ouverture : contacter le moulin au 04 90 55 30 00



QUESTION: QU'EST CE QU'UN MOULIN À SANG?

Réponse Un moulin entraîné par la force humaine ou animale

LE VIEUX VILLAGE (Circuit court)



Le pélican de pierre, face à la tour de l'horloge, a toujours veillé sur les destinées de la commune et sur l'enceinte de la cité remarquablement circulaire.

Le centre ancien offre au regard de nombreuses maisons bourgeoises des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.

Marqué par sa forme et ses dimensions le centre ancien se rapproche des « circulades » languedociennes de l'an mil.

Ceint de murailles, il fut entouré de fossés franchis par un pont-levis donnant sur la « porte vieille ». Ce monument est remplacé par la tour de l'horloge actuelle en 1702.

Vers la fin de la Renaissance, les remparts sont usurpés et plusieurs maisons offrent de nouvelles constructions de style classique. Les balustres apparaissent, même s'il reste quelques fenêtres à meneaux.

QUESTION : QUE REPRÉSENTENT LE BLEU, LE ROUGE ET L'OR SUR LE BLASON ?

Réponse : Bleu (azur) : la loyauté
Rouge (guelles) : le désir de servir
Jaune (or) : la noblesse



LÉGENDES DU PÉLICAN

L'origine du nom de « PELISSANNE » fit l'objet d'une multitude d'interprétations aussi bien fantaisistes que légendaires, souvent liées au pélican et à sa fontaine.

Le nom de la ville orthographié Pellissane avant 1809 pouvait se traduire grâce au suffixe « anum », domaine de, qui pourrait représenter le domaine d'un Romain nommé Pellicius. De son côté, l'historien de Salon, Gimon, développait pélis (peau) sana (saine) pour expliquer l'origine du mot.

Pourquoi les édiles de Pellissanne ont choisi l'emblème du Pélican en 1625 ?

Plusieurs hypothèses apparaissent :

Tout d'abord par le fait de la présence de nombreux Pélicans attirés par les sols marécageux au bord de la Touloubre.

D'autre part, la ressemblance entre Pellissanne et le mot Pélican qui aurait favorisé le choix de cet animal comme le lion pour la métropole Lyonnaise.

Enfin, le Pélican, dans la symbolique chrétienne, représente la tendresse des pères et des mères envers leurs enfants. D'ailleurs, le sculpteur Bernus, créateur de la fontaine, déclarait en 1769 avoir représenté un pélican, ailes déployées, se perçant le flanc pour nourrir ses enfants de son sang.

Ainsi les armoiries définissaient bien le rôle des édiles qui voulaient gérer la commune en bons pères de famille.

AIGLE OU PÉLICAN

Dernière hypothèse...Concernant la statue du pélican au sommet de la fontaine, certains ont observé son bec, plus proche de l'aigle que du pélican. Ainsi ne pourrait-on pas envisager que les seigneurs aient choisi un pélican à tête d'aigle pour allier la force à la dévotion? De surcroît, la statue ayant été modifiée sous l'Empire, l'allusion à l'aigle semblait se confirmer...

QUESTION : QUELLE EST VOTRE HYPOTHÈSE SUR L'EMBLÈME DU PÉLICAN DE CETTE VILLE ?

AÏGO ES D'OR - L'EAU EST D'OR



Le lavoir des Passadouïres

DE FONTAINES EN MOULIN

Les deux cours d'eau principaux, la Touloubre et le Canal de Craponne ont contribué à la richesse de la commune par une irrigation précoce bien attestée.

Leurs tracés ont alimenté un grand nombre de moulins à farine, à huile, à draps, à papier et même à tan (pour tanner les peaux).

Dès le XI^{ème} siècle, ils vont jalonner la Touloubre. Ils seront complétés au début du XVI^{ème} par des installations sur le Canal de Craponne : traverse Roubion (1628), chemin de Salon (rue Garibaldi), rue Louis Blanc (1628), chemin d'Aurons (1643), Cambé de Fede (1648), puis rue Fontainebleau (1732) et chemin de Saint-Pierre, moulin Jean-Bertrand (1777) inscrit aux Monuments Historiques dont les communs hébergent le moulin moderne des Costes (depuis 2002)

QUESTION : CITEZ AU MOINS DEUX UTILISATIONS DE LA FONTAINE DU PÉLICAN ?

Réponse : Laver le linge et abreuver les moutons !

Plusieurs fontaines ont alimenté la commune: de l'hôpital, des Estangs, du pont de bois. Mais la principale dite « du pélican » (classée monument historique) orne encore la commune (cf p.10).

De même, si les lavoirs du grand pont, du pont de bois ou la fontaine du pélican, ont disparus, il subsiste celui du pont des Passadouïres (1866).

En outre, la Touloubre a fourni l'électricité de la ville au début du XX^{ème} siècle et la régie municipale a fonctionné un demi-siècle.

DE L'OLIVIER À L'HUILE

Pour obtenir de l'huile deux opérations sont nécessaires après la cueillette des olives.

Le détritage qui consiste à broyer les fruits. Il était réalisé avec des meules mues par l'homme ou l'animal (moulin à sang), remplacée par l'énergie hydraulique puis par la force motrice.

La pâte récupérée était vidée de son huile dans des pressoirs souvent dits « à chapelle » pour résister à la poussée de la vis.



Un moulin à huile

LE TOUR DU CARONTE (12 km)

1- En sortant de la cave, prendre à droite l'Avenue Frédéric Mistral. Au carrefour, rester à gauche sur l'avenue du Souvenir Français. Au rond-point, prendre la 3ème sortie. Remonter le chemin des Miroirs, puis suivre « Lotissement de la pinède de Signoret ». Au rond-point, tout droit dans la traverse du Passe Temps (Pagnol). Après le N° 15, passage sur une piste en terre. A la vigne, rester à gauche (N°150). Après la dernière habitation, monter tout droit et entrer dans la forêt. Passer la barrière. Peu après, prendre le petit chemin à gauche. Rester à gauche. Franchir une petite marche. Aux deux arbres et avant une autre marche, suivre le chemin de droite. A l'intersection, à droite puis à gauche. Descendre une marche. Rejoindre la clôture et la suivre par la gauche. Face au portail du N° 846, prendre à droite la rue revêtue. **2-** Après le N° 1035 du chemin du Signoret, rester à droite sur le Vieux Chemin de Lambesc à Salon. Suivre « Aurons 1 h 30 » sur le poteau directionnel. **3-** Après le pylône électrique et le carrefour du chemin de la Route du Sel, entrer à gauche dans la vigne. Suivre à droite le chemin d'exploitation en bordure de la parcelle. Contourner le bosquet de pins. Ressortir du terrain par la droite pour retrouver la route revêtue. La suivre à gauche. **4-** A la fourche, prendre la piste DFCI à gauche. Après les plantations, monter à droite en direction de la citerne N° 195, continuer tout droit sur 100 mètres. **7-** Tourner à droite vers le pylône. A cet endroit, prendre la piste qui monte à gauche vers la barre rocheuse du Caronte. Poursuivre sur le chemin à droite en balcon. **8-** Monter à gauche pour rejoindre une piste. Rester à gauche. Descendre jusqu'au fond du vallon pour remonter sur la crête en face. **9-** A gauche, poursuivre la montée en direction de la ligne électrique. **10-** Dans la première épingle à cheveux, prendre à droite. A l'intersection, suivre la piste à gauche et tout droit jusqu'au chemin de Lambesc. Le remonter. Au carrefour, descendre la rue du Grand Jas vers la fontaine. Dévaler à gauche la D 68 jusqu'au rond-point. Rester à droite et suivre le panneau rouge «DFCI». **11-** Au changement de revêtement de la chaussée, monter à droite le long du ruisseau. **12-** A la patte d'oie, prendre le chemin de gauche, passer sous une première ligne électrique. L'Abbaye de Saint-Pierre des Canons surplombe le sentier. Au câble de fermeture, prendre à gauche. Repasser sous des lignes électriques. Longer des plantations. Puis, tout droit jusqu'à la table d'orientation. A cet endroit, profiter du point de vue sur toute la vallée et le village de Pélissanne. Descendre sur le chemin à gauche. **13-** A la patte d'oie, emprunter le sentier qui descend en lacets à droite et retrouve les habitations du Chemin des Aspres. Continuer à descendre tout droit. **14-** En bas, au grand carrefour, prendre à droite le «Vieux Chemin de Lambesc à Salon». Après le pylône, monter sur la contre-allée en terre qui surplombe une partie du terrain accueillant la course d'obstacle de Pélissanne. **15-** Suivre à gauche le Chemin de Saint-Pierre. Retrouver le GR® de Pays GR® 2013. Passer devant le Moulin des Costes. Continuer tout droit. Au rond-point, rester à gauche sur la voie douce «Impasse Bramaire » pour rejoindre la route d'Aurons et la cave des Vignerons de Pélissanne.

CIRCUIT DES VIGNES (5 km 500 m)

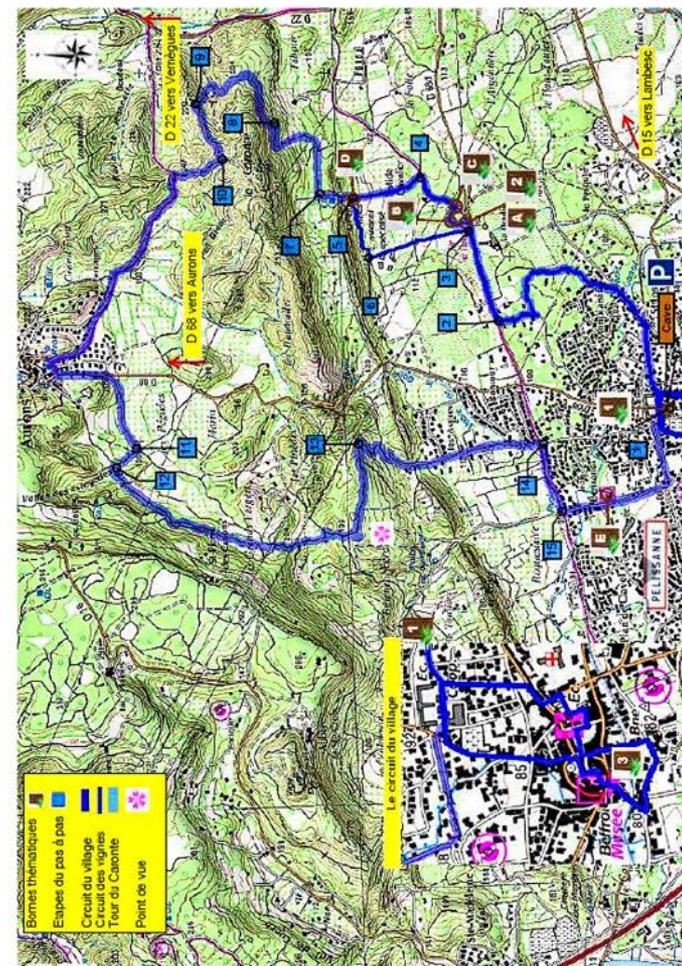
Suivre les indications des points **1** à **3** du Tour du Caronte.

4- A la fourche, prendre la piste DFCI à gauche. **5-** Après les plantations, prendre à gauche le chemin qui suit la lisière de la pinède. **6-** Descendre la restanque à gauche, traverser une plantation et retrouver la piste en direction du foyer d'accueil médicalisé «La route du sel». Continuer tout droit sur le chemin de la Route du Sel.

3- Après le second pylône, au carrefour, prendre à droite le Vieux Chemin de Lambesc à Salon. **2-** Au N° 1894, emprunter à gauche le Chemin du Signoret. Arriver au N° 846, suivre le chemin à gauche après la clôture. La longer, monter une marche, prendre à droite puis à gauche. Aux deux arbres, suivre à gauche vers une petite marche. Rester à droite. Prendre la piste à droite et franchir la barrière. Descendre et sortir de la forêt tout droit. A la vigne, rester à droite (N° 150). Retrouver la rue revêtue au N° 15. Descendre la traverse du Passe Temps, rester à droite et prendre les avenues du Souvenir Français et Frédéric Mistral jusqu'à la cave des Vignerons de Pélissanne.

CIRCUIT DU VILLAGE (2 km)

En sortant de la cave des Vignerons de Pélissanne, prendre à droite sur l'avenue Frédéric Mistral, et suivre le balisage bleu.



RENSEIGNEMENTS :

LES VIGNERONS DE PÉLISSANNE

13, Avenue Frédéric Mistral

04 90 55 04 66

www.vignerons-de-pelissanne.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00

Présence sur le marché de Péligssanne le Dimanche matin

OFFICE DE TOURISME DU MASSIF DES COSTES

Parc Roux de Brignoles

04 90 55 15 55

www.ot-massifdescostes.com

accueil@massifdescostes.com

Ouvert du mardi au vendredi : 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

le samedi : 9h00 à 12h00

Du 1er juillet au 31 août :

Horaires à consulter sur www.ot-massifdescostes.com

Coordination: Olivier Houles (FDCC 13)

Comité de Pilotage:

M. Barachant (Vignerons de Péligssanne); Mme Gayrard (Intervins Sud-Est); Mme Isouard (OT du Massif des Costes); M. Mouton (AEP); M. Piovesan (Mairie de Péligssanne), M. Draa (CDRP 13).

Maquette: Intervins Sud-Est

