


# Avec les Vignerons de Rognes...


## GUIDE DE DÉCOUVERTE



LE SENTIER DES VIGNERONS DE ROGNES

### Cave des Vignerons de Rognes

 Circuit long : 14 km

 Circuit court : 5 km

Réseau

« Sentiers des Vignerons coopérateurs des Bouches du Rhône »

Fédération des Caves Coopératives 13

# Bienvenue à la Cave

C'est en 1924 que 120 agriculteurs de Rognes décident la création d'une cave coopérative. Elle sera inaugurée en 1928. Elle présente alors une capacité de 18 000 hectolitres et passera au cours des années à 36 000 hl pour atteindre les 60 000 hl dans les années 60.

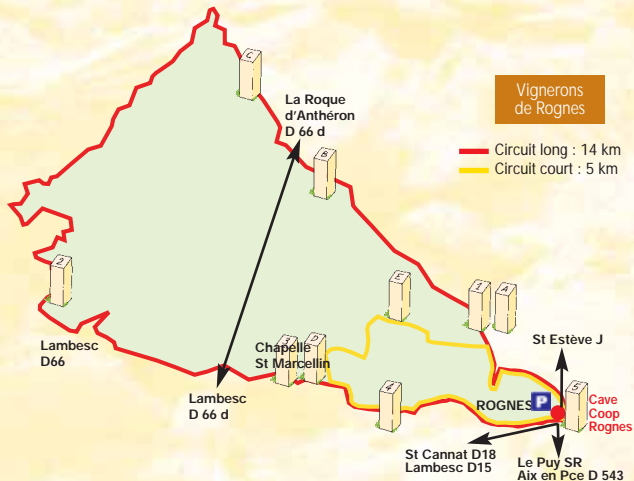
Depuis, le volume de production a diminué pour se stabiliser depuis une dizaine d'années aux environs de 20 000 hectolitres. Pour sa part la qualité du vin n'a cessé de s'accroître, tout comme la préoccupation sociétale et environnementale des vignerons coopérateurs de Rognes.

Vous pourrez apprécier la qualité des arômes et les sensations de nos vins dans leur cadre originel à l'issue de la randonnée. Le caveau est ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00.

**Gilles Giordano**



*"Inflorescence viticole"*



## 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 stopperez devant les bornes marquées « Vignerons de Rognes ».

### 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

### La cave des Vignerons de Rognes en chiffres

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Nombre de Vignerons           | 75                 |
| Superficie vignoble (en ha)   | 360 ha             |
| Volume de production (en hl)  | 20 000 hectolitres |
| Equivalent en litres          | 2 000 000          |
| Equivalent bouteille (75cl)   | 2 700 000          |
| AOC Coteaux d'Aix en Provence | 13 800 hl          |
| IIGP Méditerranée             | 6 200 hl           |
| Vin Rouge                     | 20 %               |
| Vin Rosé                      | 70 %               |
| Vin Blanc                     | 10 %               |



## Les Vignerons au fil

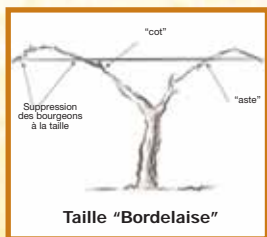
### des saisons...



Les vendanges sont le moment fort de l'année vigneronne. Elles sont le résultat d'une année de soins apportés à la vigne. Après les vendanges, la vigne se repose, le vigneron utilise alors cette période de latence pour tailler (décembre à mars).



Il existe plusieurs sortes de taille, mais c'est la taille en cordon de Royat qui est imposée pour l'appellation Coteaux d'Aix en Provence.



Il existe néanmoins d'autres tailles. Vous trouverez ainsi en vous en promenant : la taille en gobelet (abandonnée en raison de l'utilisation des machines à vendanger qui ont besoin d'un palissage) et la taille en Guyot (taille principale des vignobles bordelais).

## Le débourrement

Sortant du repos végétatif de l'hiver, la sève monte. On dit que la vigne « pleure ». Il arrive que la montée de sève atteigne 5 litres par pied. Les bourgeons sortent de leurs écailles protectrices et libèrent les premières feuilles, qui sont alors soumises à un risque de gel important.

En raison du développement rapide de la végétation au cours du printemps, l'ébourgeonnage et l'épamprage consistent à enlever



les sarments inutiles. La vigne ainsi renforcée donne des fruits plus gros et plus concentrés en matières (sucres, tanins...). Les rameaux qui donneront la récolte en seront également fortifiés.

La technique de l'effeuillage permet d'aérer les souches et ainsi de lutter contre certaines maladies ; elle est peu utilisée chez nous, car le soleil du midi risquerait de griller le raisin.

## La floraison

En juin, les grappes en cours de formation portent de petites fleurs blanches. Les insectes et le vent transportent le pollen vers le pistil pour la fécondation : nous sommes à environ 100 jours de la récolte.

Afin d'éviter la propagation des diverses maladies qui peuvent anéantir la récolte (mildiou, oïdium...), les traitements phytosanitaires sont indispensables à cette période. A ce sujet, la cave coopérative a adopté un protocole d'agriculture raisonnée, le label Nutrition méditerranéenne en Provence.

Pendant l'été, d'autres travaux ont également cours comme l'écimage et le rognage, qui permettent de maintenir la végétation et de garantir une bonne surface foliaire d'ensoleillement.

## La nouaison

C'est autour du 14 juillet que les ovules fécondés se transforment en fruits. Le vigneron peut estimer la future récolte lorsque le grain atteint la taille d'un petit pois.

## La véraison et la maturation

Les raisins grossissent et changent de couleur, le taux de sucre augmente et l'acidité diminue. La dégustation des grains et éventuellement les analyses en laboratoire permettront de déterminer si la maturité est atteinte. Les vendanges pourront alors commencer.

## L'assemblage des cépages

Une fois qu'il a vendangé sa vigne, le vigneron coopérateur identifie sa récolte à l'arrivée au quai de réception. Pour les producteurs de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, il est indispensable de produire les trois cépages suivants : grenache, syrah et cabernet sauvignon. Mais d'autres cépages peuvent aussi entrer dans l'AOC comme le carignan.



« Mer Miocène (-18MA) en dessin...

L'environnement de Rognes est formé de l'empilement de calcaires, sables et argiles d'époques différentes couvrant plus de 100 millions d'années d'aventures géologiques<sup>1</sup>. Les affleurements de roches dures sont laissés à la forêt tandis que les zones plus tendres et argileuses sont exploitées

par l'homme pour y faire pousser la vigne ou la truffe. La diversité géologique accorde à Rognes une spécificité vitivinicole unique en Pays d'Aix, une découverte « œnogéologique » originale.

## 3 Curiosités géologiques, 2 Réalités gastronomiques

### La Pierre de Rognes

Il y a 18 millions d'années, la mer recouvre Rognes, envahissant profondément l'actuelle vallée de la Durance. La mer chaude, peu profonde, abrite une riche faune tropicale : requins de tous

genres, dauphins, baleines, coquillages...et sirènes ! Au fond de l'eau se dépose un sable argileux, cimenté par une vase calcaire jaune englobant les restes de la riche faune marine, dont les étonnantes dents de requins : c'est le Miocène de Provence.

Avec le temps, cette boue durcie donne une roche coquillière jaune facile à travailler : la Pierre de Rognes. Cette richesse minérale est exploitée en carrière (route en direction de Lambesc) pour la



... et en fossiles »

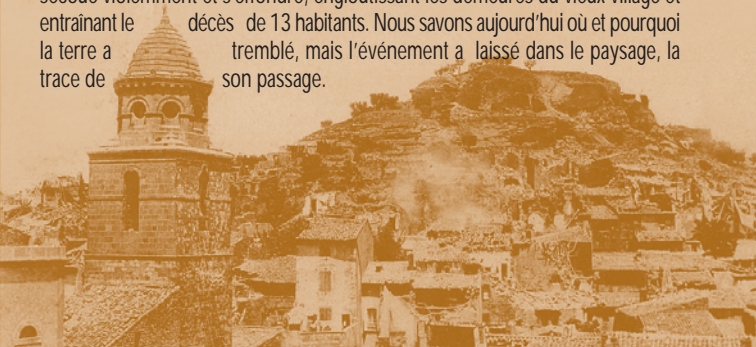
construction ou comme pierre d'ornementation (cheminées, colonnes...). Elle est aussi prisée par les amateurs de fossiles.

## Le volcan de Rognes

Quelle autre commune du Pays d'Aix possède un volcan sur son territoire?... Alors que la mer miocène s'étend à perte de vue, un immense lac de laves se met en place à l'est de Rognes, donnant un puissant complexe volcanique à proximité du rivage. 18 millions d'années plus tard, les laves sombres refroidies et altérées constituent un terroir viticole exceptionnel en Pays d'Aix.

## Le séisme de 1909

A Rognes la puissance des entrailles de la terre s'est exprimée ; elle offre maintenant à ce terroir toute sa richesse minérale pour en faire une terre d'exception. Le 11 juin 1909 à 22h, un grondement se fait entendre. Quelques instants après, le Foussa2 est secoué violemment et s'effondre, engloutissant les demeures du vieux village et entraînant le décès de 13 habitants. Nous savons aujourd'hui où et pourquoi la terre a tremblé, mais l'événement a laissé dans le paysage, la trace de son passage.



## Le cornouïé : une espèce à part

Le Cornouiller mâle est un arbre fabuleux, au bois extrêmement dur, mis en exergue depuis l'époque romaine et dont on se servait pour faire les engrenages des moulins ! A l'automne, il offre aux randonneurs des sortes de cerises rouges, dont le goût laisse les papilles dans l'expectative : s'agit-il de groseille ou de cerise ? Elles sont parfois fermentées pour donner un vin de cornouilles (notamment en Arménie), ou encore transformée en gelées.

A la différence de son cousin commun le Cornouiller sanguin aux fruits non comestibles aplatis rouges et noirs, le Cornouiller mâle est discret dans la chaîne des Cotes ; à l'exception d'un petit vallon : à vous de le trouver !



1 : A découvrir dans l'espace Géosciences-Provence de la Roque d'Anthéron

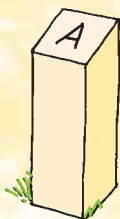
2 : Le Foussa : colline sur laquelle s'étendait le vieux village de Rognes. Il en reste aujourd'hui quelques vestiges.



# Les fruits du terroir...



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.



## 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 FROMAGE DE CHEVRE

Avec notre vin, vous pourrez apprécier les fromages de chèvre de la ferme du Brégalon, Hugues et Christine Girard vous accueillent tous les après-midi de 15h à 19h (heure de la traite) de février à novem-



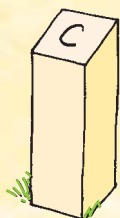
bre, pour vous faire découvrir et partager un moment leur univers et ses richesses, vous proposer ventes et dégustations de fromages fermiers pur chèvre au lait cru selon des méthodes artisanales. (fermé le dimanche).

Tél : 04 42 50 14 32.

En colline toute l'année, le parcours des chèvres participe à l'entretien du paysage. Comme la vigne, elles limitent les risques de propagations d'incendies.







### LE CABERNET SAUVIGNON

On lui doit la réputation des grands vins du Médoc. 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.



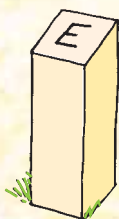
### LA TRUFFE NOIRE



C'est le diamant noir !... Tuber melanosporum. Poussant au pied des chênes ou des noisetiers, elle a comme les femmes de Provence, « le caractère impossible ».



Sa naissance est un miracle, sa croissance relève de la sorcellerie, elle apparaît au plus froid de l'hiver sur les marchés provençaux. Celui de Rognes en est l'un des plus beaux. Son parfum ne s'oublie jamais, elle se négocie toujours dans la plus grande discrétion !



### LE MUSCAT

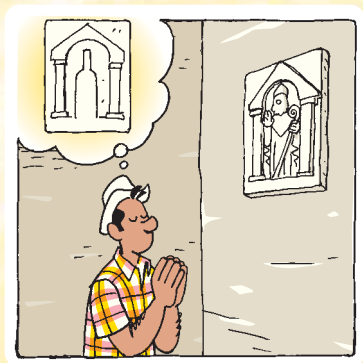
Même si le Muscat peut désigner un ensemble de cépages dont les raisins ont la qualité aromatique muscatée, il s'agit ici d'une variété de raisin de table qui ne se vinifie pas. Tous les cépages muscat, qu'ils soient

blancs ou rouges, qu'ils soient cépages de cuve (pour faire le vin) ou cépages de table sont caractérisés par leur arôme muscaté. Et pour les puristes... l'oxyde de linalol, le géraniol, le nérol et le terpinéol sont les principaux composants de l'arôme muscaté.





## Le Patrimoine Sacré...



*Aquarelle de la chapelle Saint Marcellin par Nicolas Doucedame*

**La chapelle de Saint Marcellin** fut donnée le 24 juin 840 au monastère de Saint-Victor de Marseille par un rognen, Sigofredus. Ce lieu de culte chrétien est lié à l'existence de la villa gallo-romaine des Cannes, dont les traces sont situées en contrebas du monument. La légende, fait référence à la protection de St Marcellin contre les pillages des sarrasins. Un pèlerinage rassemblait, depuis les origines, la population rognenne, au mois d'avril, pour la fête de Saint Marcellin. Manifestation interrompue le 11 juin 1909 par le tremblement de terre qui détruisit la chapelle. Le bâtiment, fut reconstruit ces dernières années par des chantiers de jeunes européens. Aujourd'hui, le pèlerinage est réactualisé et une fête rassemblant les rognens s'organise à mi-septembre. On y bénit la vendange comme à l'époque le vin nouveau. Saint Marcellin, protecteur des vignerons, est le deuxième Saint patron de Rognes après Saint Denis (Dionysos). La légende raconte que Marcellin, évêque d'Embrum au III<sup>ème</sup> siècle, convertit un païen en reconstituant tout en priant, une coupe de vin que celui-ci avait laissé tomber au sol. Outre la dévotion dont il fait l'objet pour le vin, il est également invoqué pour faire venir la pluie.

**La Chapelle Saint Denis** située à l'entrée du village fût construite en remerciement à notre Saint Patron de Rognes qui avait épargné la commune de la grande peste de Marseille de 1720. La commune fut épargnée par la peste, notamment grâce à la fermeture des portes du rempart la nuit. La chapelle Saint Denis contenait jusqu'aux années 60, comme relique, les tabliers en toiles cirées qui servaient aux prêtres à se protéger de la contagion au moment de la distribution de la communion. Des petits pains à l'anis sont distribués lors de la messe célébrée tous les ans le 9 octobre pour la fête de Saint Denis. Ce nom vient de Dionysos, le dieu de la vigne, du vin et du délire extatique dans la mythologie grecque, nommé Bacchus chez les Romains. Denis, évêque de Paris fut décapité lors de son martyre au II<sup>ème</sup> siècle. Il est toujours représenté portant sa tête dans ses mains. Saint Denis, par la force des choses est protecteur contre le mal de tête !

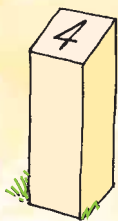


**L'église paroissiale** construite en 1607, intégrée aux remparts, est dédiée à Notre-Dame de l'Assomption. La base du clocher est une des tours qui défendaient le village. En revanche, la façade est flanquée de deux fausses tours datant des années 1870. La mention au fronton « République Française » rappelle qu'il s'agit d'un bâtiment qui appartient à l'Etat, lois de séparation de l'église et de l'Etat en 1905. De nombreux retables ou autels classés monuments historiques font la richesse de notre église : l'autel principal consacré à Notre-Dame de l'Assomption, celui de Saint Denis, Saint Nicolas et Sainte Barbe patronne patron des carriers, Sainte Anne, Saint Clair qui guérit des ophtalmies, Saint Blaise patron des éleveurs, et enfin celui des Ames du Purgatoires. Ces autels sont pour la plupart des donations des familles nobles du XVII<sup>ème</sup> siècle. On y trouve également la statue la plus ancienne de Rognes. D'époque médiévale elle est dédiée à Notre Dame de Bauvezet. Elle représente la vierge hiératique tenant l'enfant Jésus. On intercédait auprès d'elle en tirant sur sa robe pour faire venir la pluie en période de sécheresse.



*Fronton de l'église paroissiale de Rognes*





## Le Patrimoine Rural...

L'abondance de la pierre de Rognes favorise la construction des petits bâtiments ruraux à pierres sèches.

### Les « bories »

Rognes est la commune qui en compte le plus grand nombre (près de 150 !). Ces cabanes de pierres servaient d'abris aux bergers et aux cultivateurs. Le plateau de Rognes fournissant suffisamment d'herbage d'été, les moutons n'effectuaient pas la transhumance. Les troupeaux restaient toutefois éloignés du village, ce qui nécessitait ce type de constructions.

### Les « condenseurs »

Il s'agit de clapiers de pierres aménagés qui permettent, par différence de température entre le jour et la nuit, de provoquer un phénomène de condensation. C'est ainsi que l'eau produite alimentait des aiguiers, servant à abreuver les troupeaux.

### Les « bancaus » ①

Ce sont des terrasses, aménagées par des murs de soutènement à pierres sèches, servant à retenir la terre arable où l'on plante oliviers, amandiers et céréales.

### Les « apiés » ②

Appelés aussi murs d'abeilles. Celui du quartier des Garrigues est un enclos en pierres sèches portant une vingtaine d'alvéoles intégrant les ruches en paille de seigle cerclées d'éclisses de ronce. Celui de la Trévarresse s'intègre dans un mur de « bancou » en bordure du vieux chemin de Rognes à Aix-en-Provence.

Les puits provençaux ③ sont toujours couverts. En effet, leur « chapeau » permet d'éviter l'évaporation et de protéger l'eau de la souillure des plantes et des animaux. De nombreux oratoires, croix de carrefours ou de rogations parsèment le territoire Rognen. Des stèles imposantes du





XVIII<sup>ème</sup> délimitent la commune et portent, de façon caractéristique, sur leurs faces, les noms des deux communes en vis-à-vis.

**Les moulins à vent et à eaux 4** se succèdent selon les époques sur notre commune. Tout d'abord, les premiers moulins à eaux médiévaux servaient à moudre le blé. Ils ont été complétés par sept moulins à vent au XVIII<sup>ème</sup>. Lors de la période industrielle, de nouveaux moulins à eaux sont apparus. Preuve du développement de la technologie, ces derniers sont branchés en ligne, ce qui permet à un seul meunier de les faire fonctionner.

### Les cabanons 5

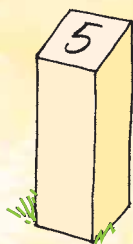
Ce sont des petits bâtiments qui abritent les hommes et les



bêtes de façon provisoire, pour la journée ou quelquefois pour plusieurs jours, si les terrains à cultiver sont très éloignés du village. On y laisse le matériel agricole ou viticole, un peu de foin pour le cheval ou le mulet. C'est le centre de ralliement lors des vendanges. Certains sont exclusivement des cabanons, dits « d'agrément », servant aux marseillais qui souvent aimaient avoir un pied-à-terre pour y passer la journée. Ils sont aussi quelquefois « postes à feux », si leurs ouvertures aménagées en meurtrières permettent de tirer aux fusils sur les grives « agrainées ».

### Les Bastides

Ce sont des propriétés agricoles implantées à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle et qui sont devenues, particulièrement au XVIII<sup>ème</sup> siècle, un lieu de résidence pour la bonne société aixoise ou marseillaise. Aujourd'hui, on peut encore admirer sur le territoire de Rognes plusieurs bastides entourées de leurs domaines agricoles, le plus souvent viticoles, agrémentées de parcs et jardins. Elles sont toujours placées à proximité de sources, de ruisseaux ou de systèmes de canalisations hérités des grands domaines gallo-romains.



## Du Raisin... Au Verre...

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

Une fois les grappes arrivées à la cave, la partie ligneuse (la rafle) est séparée des grains, qui sont foulés. Là, selon que l'on désire obtenir du vin rouge ou du rosé, le parcours suivra des voies différentes.

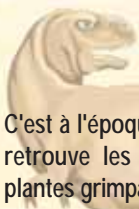
Dans le principe de « fabrication » du rouge, les fruits foulés partent directement en cuve et macèrent pendant plusieurs jours.

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 le processus n'est pas fini ! Le temps des levures est arrivé, qui 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 des produits proposés à la vente.

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



## De l'extinction des dinosaures

C'est à l'époque des dinosaures, vers - 100 MA, que l'on retrouve les premières vitacées. C'est la famille des plantes grimpantes dont la vigne fait partie. Une hypothèse surprenante propose que les dinosaures ne pouvant digérer ces nouvelles plantes à tanins, elles auraient contribué à leur disparition, quelques millions d'années plus tard. Il a d'ailleurs été retrouvé un squelette de Titanosaure en limite de la commune de Rognes. En revanche, pour l'Homme, une consommation modérée de vin entraîne une forte diminution des maladies cardio-vasculaires et améliore la santé : c'est le french paradox.



*Scène de banquet  
sur un vase à boire  
de Mésopotamie  
IX<sup>e</sup> siècle av JC*



### Informations pratiques

#### Horaires d'ouverture du caveau de vente :

Lundi au Samedi de 9h00 à 12h30 / 14h30 à 19h00

#### Dénominations à la vente :

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et IGP Méditerranée.

### Crédit photographique :

P2 : Photo F. Millo

P4 : Dessins des types de taille: Le Dictionnaire de la vigne et du vin, J. Blouin, Ed. Dunod

P 6 : Carrière et dessins mer miocène : Lionel Michaud

P 7 : Planche Cornouiller mâle : [wikipedia.org/wiki/](https://wikipedia.org/wiki/)

P 7 : Photo tremblement de terre : prêt Amis du vieux Rognes

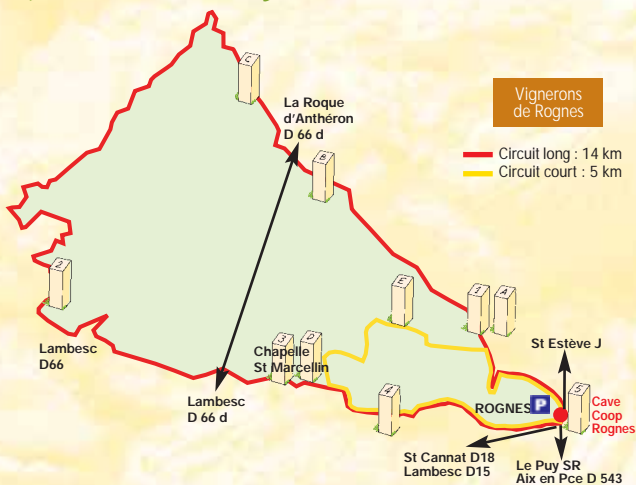
P 8 : Photos OT Rognes

P 10 : Aquarelle de la chapelle SM : prêt Amis du vieux Rognes

P 11 : Photos Amis du vieux Rognes

P 15 : Musée d'Art et d'Histoire, Genève, Bettina Jacot-Descombes

# Randonnée pédestre de découverte de 14 km (circuit court de 5 km)



## RENSEIGNEMENTS :

SCA Vignerons de Rognes : 04 42 50 26 79

Mairie de Rognes : 04 42 50 22 05

Office de Tourisme de Rognes : ouvert du mardi au samedi  
de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00.

Ouvert dimanche matin du 1<sup>er</sup> juin au 15 août.

Tel : 04 42 50 13 36 - [office.tourisme@rogn.es.fr](mailto:office.tourisme@rogn.es.fr)

"Les Amis du Vieux Rognes" : 23 bis, rue de l'Eglise  
13840 Rognes - mail: [amisduvieuxrogn.es@free.fr](mailto:amisduvieuxrogn.es@free.fr)

**Coordination** : Olivier HOULES (FDCC13)

**Comité de Pilotage** : MM. MARTELLY, BOUTIERE et Mlle LEBAR (SCAV Rognes), M. POMARES (FDRP13), M. MOUTON (AEP), M. PIN (Mairie de Rognes), Mmes CHEMINADE et VERRET, M. MARTIN (CPA), M. ALFONSI (OT Aix en Pce), M. MILLO (CIVP), M. SCHEMOUL (CG13), Mme DUBUIS, M. ALMES (Amis du vieux Rognes), Mme TUCCELLI (OT Rognes), M. MICHAUD (FROTSI PACA).

**Dessins** : JM UCCIANI

**Maquette et impression** : Imp. Brémond - Les Pennes Mirabeau  
Imprimé sur papier recyclé avec encres végétales



Association  
les Amis du  
Vieux Rognes

