

Du bon usage du sentier

Pensez à prendre de l'eau et à porter des chaussures adaptées. Deux passages avec pente de 15%.

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 Rognes ».

RÈGLEMENTATION

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 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 coopérateurs	31
Surface	290 ha
Volume production	17 000 hl
Equivalent en litres	1 700 000 litres
Equivalent en 75 cl bouteilles	2 266 000
AOC	12 000 hl
IGP	5000 hl
Vin rouge	5%
Vin rosé	85%
Vin blanc	10%

Les Vignerons au fil des saisons...



Taille en cordon de Royat

Taille en gobelet

Taille en Guyot

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. Vous trouverez ainsi en vous 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 rameaux 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 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 phyto-sanitaires sont indispensables à cette période. A ce sujet, la cave coopérative a adopté un protocole d'agriculture raisonnée, le label HVE. 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.



Rognes, Terroir géologique

2

La diversité géologique accorde à Rognes une spécificité vitivinicole unique en Pays d'Aix

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. 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 « oenogéologique » originale.



3 CURIOSITÉS GÉOLOGIQUES

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 !



d'exception...

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 a été exploitée jusqu'au début du 21^{ème} siècle en carrière pour la construction ou comme pierre d'ornement (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.



LE SEISME DE 1909

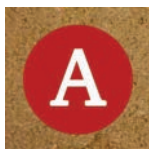
A Rognes, la puissance des entrailles de la terre s'est exprimée. Le 11 juin 1909 à 22h, un grondement se fait entendre. Quelques instants après, le Foussa⁽²⁾ est secoué violemment et s'effondre, engloutissant les demeures du vieux village, entraînant le décès de 13 habitants. L'événement a laissé dans le paysage, la trace de son passage offrant maintenant à ce terroir toute sa richesse minérale pour en faire une terre d'exception.



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

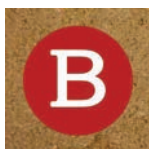
Les fruits du terroir...

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 accueilleront pour vous faire découvrir et partager leur univers et ses richesses. Ils vous proposeront ventes et dégustations de fromages fermiers pur chèvre au lait cru selon des méthodes ancestrales. L'alimentation autoproduite pour les chèvres dans la colline participe à l'entretien du paysage. Tél : 06 61 76 83 29 - www.fermedubregalon.com





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 EN TOUTES SAISONS

Poussant au pied des chênes ou des noisetiers, la truffe doit sa naissance à un miracle. C'est le diamant noir! 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 ! Vous trouverez la Tuber Melanosporum en hiver et la Tuber Aestivum au début de l'été.



LA BISCUITERIE

Utilisant les amandes et les noix de notre terroir, la Biscuiterie de Rognes entretient la tradition provençale biscuitière ainsi que la pâtisserie traditionnelle. La biscuiterie-boulangerie de Rognes est installée depuis 1976 dans un ancien relais de poste du XVIII^e siècle. Venez découvrir croquants et autres spécialités locales.

Tél : 04 42 50 21 75 - www.biscuits-de-provence.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 6h30 à 19h30. Fermeture le lundi



Le patrimoine sacré...

LA CHAPELLE SAINT MARCELLIN



La chapelle Saint Marcellin fut donnée en 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. 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 mi-septembre. On y bénit la vendange comme à l'époque le vin nouveau. Saint Marcellin, protecteur des vigneron, est le deuxième Saint patron de Rognes après Saint Denis. La légende raconte que Marcellin, évêque d'Embrum au IIIème siècle, convertit un païen en reconstituant tout en priant, une coupe de vin que celui-ci avait laissée 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, elle fût construite en remerciement à l'un des saints patrons de Rognes qui avait épargné la commune de la grande peste de Marseille de 1720. Cette chapelle contenait comme relique jusqu'au années 60 les tabliers en toiles cirées. Ces derniers 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 en 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 IIIème 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, elle est intégrée aux remparts. 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, loi de séparation des Eglises et de l'Etat en 1905. Des



retables et autels classés monuments historiques font la richesse de notre église. Ces autels sont pour la plupart des donations des familles nobles du XVIIème siècle. On y trouve également la statue la plus ancienne de Rognes, d'époque médiévale. On intercédait auprès d'elle en tirant sur sa robe pour faire venir la pluie en période de sècheresse.



Le patrimoine rural...

LES "BORIES"

Rognes en compte un 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 construction.



LES "BANCAUS"

Ce sont des terrasses aménagées par des murs de soutènement en pierres sèches, servant à retenir la terre arable où l'on plante vignes, oliviers, amandiers et céréales. L'agriculture mécanisée et l'urbanisme ont entraîné la disparition de la plupart des bancaus.



LES PUIITS PROVENÇAUX

Ils 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.





4

LES CABANONS

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.



LES BASTIDES

Ce sont des propriétés agricoles implantées à partir du XIV^{ème} siècle et qui sont devenues, particulièrement au XVIII^{ème}, un lieu de résidence pour la bonne société aixoise ou marseillaise. Aujourd'hui, on peut encore admirer sur le territoire de Rognes plusieurs bastides agrémentées de parcs et jardins entourées de leurs domaines agricoles, le plus souvent viticoles. 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 LES VENDANGES.

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'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 des produits proposés à la vente.



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.