

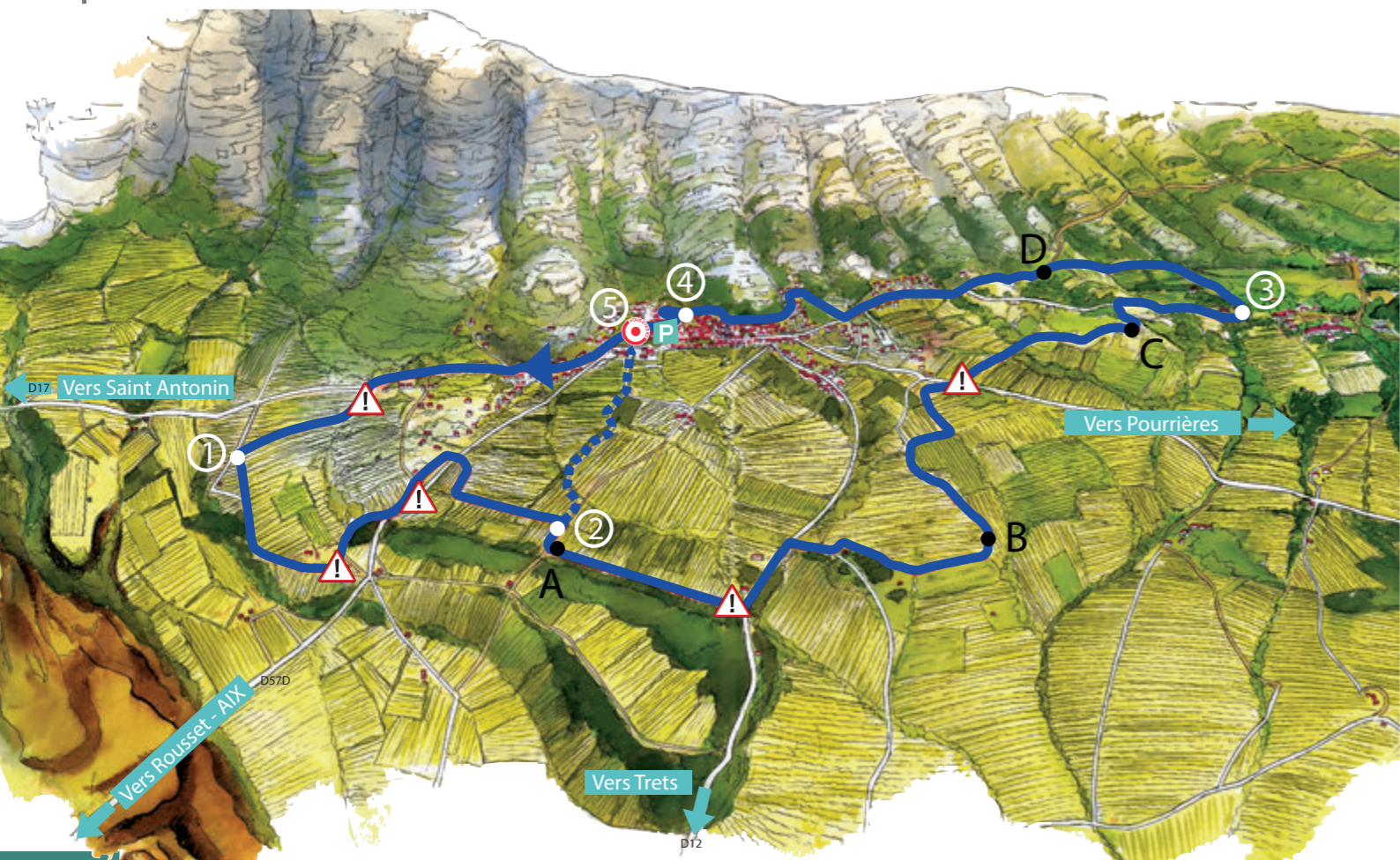
# Guide découverte

Ludique

« Sentier des vignerons coopérateurs des Bouches-du-Rhône »  
Fédération des Caves Coopératives 13



## Randonnée Pédestre de Découverte



## Le bon usage du sentier

### LÉGENDE

— Circuit long



..... Circuit court



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

① à ⑤ Bornes Paysages et Patrimoine

Ⓐ à Ⓓ Bornes les 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.

### Itinéraires labellisés Tourisme & Handicap



## Réglementation

- En été, quand le risque d'incendie est trop fort, l'accès aux espaces naturels peut être réduit ou interdit.
  - Aucune restriction sur le circuit court.
  - Pour le circuit long, appelez le 0811 13 13 ou sur les applications : Myprovence Balade et sur cirkwi.
- Il est interdit de : faire du feu, jeter des cigarettes, camper, cueillir des fleurs ou des fruits, laisser ses déchets, pratiquer des sports comme la moto, le quad, le 4x4.



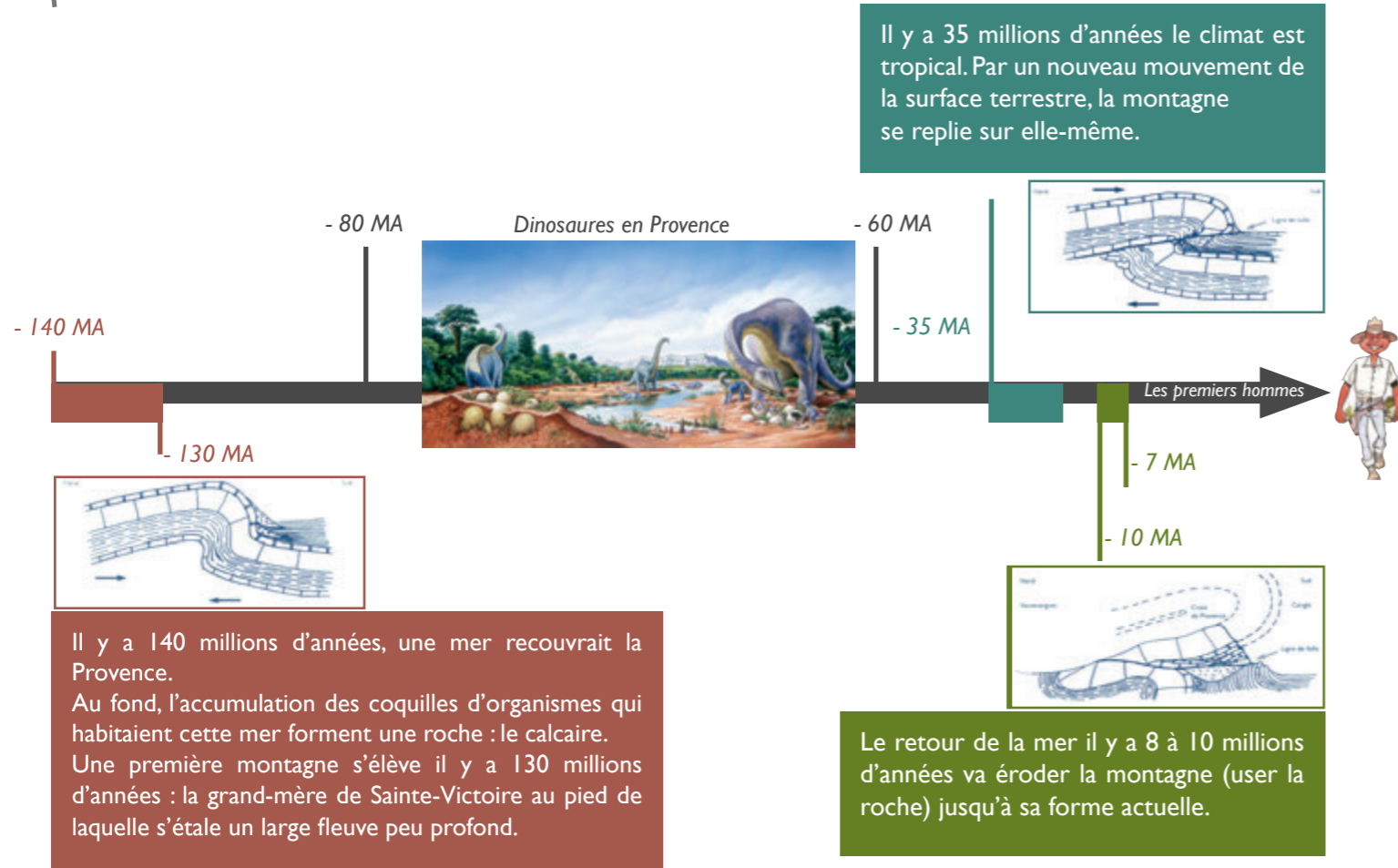
• SCA VIGNERONS DU MONT SAINTE-VICTOIRE  
04 42 66 32 21 • vignerons-msv@wanadoo.fr

• MAIRIE DE PUYLOUBIER - SAINTE-VICTOIRE  
04 42 66 34 45 • www.puylobier.com

• SYNDICAT D'INITIATIVE DE PUYLOUBIER SAINTE-VICTOIRE  
04 42 66 36 87 • s.i.puylobier@hotmail.fr  
www.s-i-puylobier13.com



## Borne 1: Sainte-Victoire (son histoire)



## Borne 1: Sainte-Victoire (ses habitants)



Sur Sainte-Victoire, on peut trouver des plantes de montagne et des plantes de collines méditerranéennes. **C'est rare !**

Dans les falaises vit le merle de roche. Il se nourrit des insectes qui habitent plus bas dans la garrigue.



**Regardez bien !**

Autour de vous se trouvent des vignes, des bois et des falaises. Dans chacun de ces endroits, des plantes différentes poussent.



## Borne 2 : Les saisons dans les vignes

Novembre à Février

Mars à Avril

Mai à Juin

Juillet à Août

Septembre à Novembre

le repos végétatif.

On coupe le bois en conservant deux branches attachées à un fil porteur. C'est le **repos végétatif**.

le débourrement.

La vigne pleure. Puis les écailles protectrices du bourgeon s'écartent. C'est le **débourrement**.

la floraison

Les grappes se dessinent et les fleurs s'ouvrent. C'est la **floraison**.

la nouaison.

Les fleurs deviennent des fruits. C'est la **nouaison**.

la véraison

Les raisins continuent de grossir et changent de couleur définitivement. C'est la **véraison**. Lorsque les raisins sont développés au maximum on appelle cela la **maturité**.



## Borne 3 : Institution des Invalides de la Légion Etrangère

L'institution a été créée en 1954, pour accueillir des blessés de guerre. Elle héberge aujourd'hui une centaine de pensionnaires : des anciens, des oubliés de l'histoire ou des invalides de la vie.

Un musée et une boutique sont ouverts au public. Certains légionnaires cultivent des vignes, d'autres restaurent des livres anciens. D'autres encore fabriquent des céramiques décorées qui seront vendues.



## Borne 4 : Le Patrimoine sacré



**L'Oratoire Saint Roch :**

L'oratoire que vous voyez sur votre gauche est dédié à Saint Roch. On priait ce saint pour ne pas attraper la peste. Il se situe sur un chemin qui servait aux bergers pour conduire leurs troupeaux dans les Alpes.

**Puylobier et les Hommes :**

Les premiers hommes de Puylobier ont vécu dans des cavernes. Au 9ème siècle, ce village s'appelait **Podium Luperium** : la colline des loups.

Au Moyen Age, les moines ont déboisé les terres et les ont rendues cultivables. La première église construite au 9ème siècle est tombée en ruines. Elle a été rebâtie plusieurs fois puis abandonnée définitivement au 19ème siècle.





## Borne 5 : La Cave de Puylobier

A Puylobier, faire du vin est une tradition ancienne. D'ailleurs, il y a plus de 600 ans, le roi René (1409-1480) disait qu'il ne voulait sur sa table : « nul autre vin que le rosé de Puylobier ».

La cave de Puylobier s'est d'abord appelée « **La Victoire** », peut-être à cause de la guerre de 14-18 (on était en 1924).

En 1930, elle change de nom et devient la « **Coopérative du Mont Sainte-Victoire** », puis « **Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire** » en 1965.

Pour pouvoir fabriquer plus de vin, la cave a été agrandie 4 fois (en 1930, en 1952, en 1960 et en 1974).



A partir des années 2000, les vignerons ont travaillé à la protection de l'environnement. Ils ont obtenu le label **Vignerons en Développement Durable**. Aujourd'hui, la production est de 6 millions de bouteilles.



## Borne 5 : La vinification du vin rosé



1 En septembre, on récolte les raisins. Ce sont les **vendanges**.



2 Quand les fruits arrivent à la cave, une machine (**égrenoir**) sépare les grains de la grappe.



3 Les raisins partent dans les **pressoirs** pour être écrasés. La peau et le jus sont séparés. Le jus est stocké dans une cuve pour la **fermentation** (le sucre se transforme en alcool). La transformation dure environ 20 jours.



4 Enfin, on met le vin en bouteille.



## Borne A et B : Les Cépages

Même si elles sont basses, les vignes sont des arbres fruitiers. Il existe différentes familles de vignes : les cépages. Chaque cépage a des feuilles et des fruits différents. Comme dans une recette de cuisine, le mélange dosé de ces cépages permet d'obtenir différents goûts de vin.

### A Le CINSAULT

Le Cinsault a de gros grains et pousse en coteaux.



### B La SYRAH

La Syrah est un raisin des vins rouges qui vieillissent très bien. Elle donne un petit goût de framboise aux vins rosés.



## Borne C et D : Les Cépages

### C Le VERMENTINO

Quand un vin blanc a des saveurs de poire ou de pamplemousse, pas de doute, il y a du Vermentino là-dessous !



### D Le GRENACHE

Le grenache est un cépage méditerranéen. La sécheresse et le vent sont ses amis.



### Le CABERNET SAUVIGNON

Le Cabernet Sauvignon donne une belle couleur au rosé. En France, les vignerons provençaux l'ont utilisé les premiers.



# Informations pratiques

- **SCA VIGNERONS DU MONT SAINTE-VICTOIRE**  
04 42 66 32 21 • vigneron-msv@wanadoo.fr
- **MAIRIE DE PUYLOUBIER - SAINTE-VICTOIRE**  
04 42 66 34 45 • www.puylobier.com
- **SYNDICAT D'INITIATIVE DE PUYLOUBIER SAINTE-VICTOIRE**  
04 42 66 36 87 • s.i.puylobier@hotmail.fr  
www.s.i-puylobier13.com



## Crédits photographiques

P1 Grand Site V.Paul; P4 Illustrations, sur la géologie de Sainte-Victoire, Y.DUTOUR, et des dinosaures C.JEGOU Muséum d'Histoire Naturelle d'Aix-en-Provence; P6 Grand Site V.PAUL, illustration de J.VALENTIN ; P7 à 11 G.GUINIERI.

