

AVEC LES VIGNERONS DE LA VENISE PROVENÇALE...



GUIDE DE RANDONNÉE-DÉCOUVERTE



LE SENTIER DES VIGNERONS DE MARTIGUES



LA VENISE
PROVENÇALE

 Boucle des cépages : 4 km (≈ 1h15)

 Boucle panoramique : 11 km (≈ 3h30)

 Boucle de La Venise Provençale :
19 km (≈ 6h00)

Réseau

«Sentiers des Vignerons coopérateurs des Bouches-du-Rhône»
Fédération des Caves Coopératives 13

Bienvenue à la Cave

Entre Méditerranée et Etang de Berre, aux confins ouest du massif de la Nerthe, se situe le terroir de la Venise Provençale.

Le vignoble s'étend sur près de 200 hectares situés principalement dans le bassin d'effondrement géologique de Saint Pierre, Saint Julien. Quelques parcelles sont encore cultivées sur les communes de Châteauneuf-les-Martigues, Saint Mitre les Remparts et Sausset les Pins.

La majorité du parcellaire bénéficie de l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, avec une petite partie en IGP Méditerranée.

Sous un soleil ardent, battu par le Mistral, c'est un terroir d'exception pour la culture de la vigne. Notre production, orientée principalement vers la production de vins rosés, se décline aussi en vins rouges et blancs de grande qualité.

Si la première récolte de la cave coopérative n'a été rentrée qu'en 1959, la Venise Provençale perpétue la tradition de la culture de la vigne qui remonte à l'Antiquité.

Voici plus de 2600 ans, quand l'histoire se confond avec la légende, débarquèrent dans la calanque du Lacydon (Marseille) des aventuriers grecs venus de Phocée. Dans leur bagage, ils apportaient des dons des dieux : la vigne et l'olivier.

Dans le Pays de Martigues, le site archéologique de Saint Blaise, parmi les autres comptoirs phocéens établis le long de la côte, sert de porte d'entrée à la culture de ces nouveaux végétaux. Depuis ces temps immémoriaux la viticulture a toujours été pratiquée dans notre région.

Aujourd'hui, toujours à la recherche de l'excellence, avec passion et dans le respect des traditions nous sommes fiers de cet héritage et comptons bien le transmettre aux générations futures.

Pierre Capirchia et José Pigaglio



Du bon usage du sentier



Ce sentier est jalonné de bornes avec un chiffre ou une lettre qui correspondent à une information sur votre Guide de randonnée-découverte.

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 Martigues ».

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) ou www.myprovence.fr, 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 VENISE PROVENÇALE EN CHIFFRES:

Nombre de vignerons	150
Superficie agricole	189 hectares
Volume de production	8000 hectolitres
Équivalent en litres	800 000 litres
Équivalent en bouteilles de 75 cl	1 000 000 bouteilles
AOP Coteaux d'Aix en Provence	70%
IGP Méditerranée	30%
Vin Rouge	25%
Vin Rosé	65%
Vin Blanc	10%



L'ART DU VIGNERON

HIVER : DÉCEMBRE JUSQU'AU MOIS DE MARS.

La vigne est une liane à feuilles caduques, elle doit être amputée de la majeure partie de ses sarments afin de produire moins de fruits, les raisins, avec une meilleure qualité gustative. Cette opération appelée taille se pratique à partir de la chute totale des feuilles fin novembre début décembre. La taille se fait manuellement et peut mettre en œuvre différentes techniques :



- Gobelet pour une récolte manuelle uniquement.
 - En cordon de Royat ou de Guyot ce qui permet une récolte mécanique. Cette technique nécessite la mise en place d'un palissage (piquets soutenant des fils de fer). A l'issue de la taille les sarments qui le nécessitent sont attachés au palissage.
- A la fin de la taille, les sarments sont le plus souvent broyés.

MARS, AVRIL

C'est la période de la plantation, la mise en place pour les grandes parcelles se fait aujourd'hui mécaniquement.

Après le broyage des sarments et l'enherbement, les sols sont cultivés superficiellement. Les méthodes diffèrent avec toujours un travail sur le rang.

- Inter rang enherbé.
- Inter rang travaillé afin de limiter la concurrence de l'herbe.



MAI JUIN

Le travail du sol se poursuit. Le viticulteur procède à l'épamprage : les pousses de sarments non désirées sont supprimées.

C'est la période des traitements contre les maladies cryptogamiques principalement. La vigne subit des attaques de champignons microscopiques susceptibles de détruire le feuillage et les jeunes grappes et ainsi réduire la récolte. Les plus connues et les plus virulentes sont le mildiou et l'oïdium.

C'est la période de croissance maximale des sarments, il faut couper leur extrémité afin de permettre aux tracteurs d'accéder aux rangées de vignes, c'est l'écimage.

JUILLET

Mois de transition au vignoble, l'activité du viticulteur se réduit, bien qu'il soit obligé de procéder aux derniers écimages et aux ultimes traitements en fonction des nécessités du terrain.

Suivant les années, dès la mi-juillet la véraison peut apparaître, les premières baies de raisin noir commencent à se colorer.

AOÛT, SEPTEMBRE

Vers le milieu du mois d'août, le vigneron renoue avec une période de travail intense :

- Les premiers prélèvements de raisins commencent afin de déterminer le niveau de maturité.
- Le matériel de vendange est préparé.
- Les équipes de vendangeurs formées pour les parcelles à vendange manuelle.

En fonction des résultats des contrôles de maturité, en général après la mi-août, les cépages précoces, comme le Chardonnay, sont vendangés. Les autres cépages suivront au fur et à mesure de leur maturité jusqu'à la fin septembre.



FIN SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE

La saison s'achève, des fertilisants sont apportés et les sols décompactés par un dernier travail du sol afin d'absorber le maximum de pluie lors des précipitations hivernales, l'eau est rare et précieuse en climat méditerranéen.

LES CÉPAGES

A



LE GRENACHE

Originaire de la province d'Aragon en Espagne, il est introduit dans le sud de la France au XVème siècle. Bien adapté à la chaleur et à la sèche-resse, c'est le cépage emblématique de l'AOP Coteaux d'Aix en Provence.

Il présente un potentiel alcoolique très important. Vinifié principalement en rosé il développe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Assemblé avec du Cinsault il donne de merveilleux rosés de Provence. Les vinifications en rouge donneront des notes de fruits mûrs, cerise noire, figue ...

B



LA CLAIRETTE

Raisin blanc, c'est le cépage provençal par excellence.

Vinifié en blanc, il est proposé en vin de cépage ou en assemblage pour l'AOP Coteaux d'Aix. Il donne des vins moyennement alcoolés, peu acides avec des arômes de pomme, pamplemousse...

C



LE VERMENTINO

Raisin blanc, son origine serait l'Italie mais il a colonisé la Provence et le Languedoc. Des Côtes de Provence aux Coteaux d'Aix en Provence il affirme sa prédominance dans l'élaboration des vins blancs.



Dans notre appellation il est devenu le cépage principal ! Les vins produits sont très aromatiques, les notes sont florales : tilleul, aubépine et peuvent évoluer en fonction de la maturité vers de l'abricot, du pamplemousse, de la pêche de vigne ou de la poire...



LA SYRAH

Raisin noir, bien que son origine ait longtemps fait l'objet de controverse, la science situe le lieu de naissance de ce cépage dans la vallée du Rhône.

En début de maturité, il sera réservé à l'élaboration de vins rosés fruités avec une légère acidité et des arômes de fruits rouges.

A pleine maturité il donne des vins rouges exceptionnels au potentiel alcoolique important, avec des tanins très souples. Ces vins, dans leur jeunesse, développent des arômes de violette, mûre, myrtille, cassis, qui évoluent, avec le vieillissement, vers une touche animale, cuir, truffe...



LE CALADOC

Raisin noir, 1958, c'est une création de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Montpellier. Il est obtenu par le croisement du Grenache noir et Cot noir.

Jusqu'à présent il est uniquement destiné à l'élaboration des vins IGP.

Les vins rosés produits ont une belle acidité avec des arômes de fruits rouges, framboise, cassis...

La vinification en rouge donne des vins bien colorés avec des tanins présents mais pas agressifs avec des arômes de cassis et de mûres.

Les vins produits dans la catégorie Appellation d'Origine Protégée, AOP Coteaux d'Aix en Provence sont tous proposés en assemblage, conformément aux obligations du cahier des charges de l'appellation.





NOTRE TERROIR

L' OLIVIER

Son origine remonte à la nuit des temps, il est présent en Asie Mineure et sur tout le pourtour méditerranéen. Il a été introduit dans sa forme cultivée par les Phocéens vers le VI^{ème} siècle avant JC. Les variétés sont extrêmement nombreuses et s'acclimatent à toutes les rives de la Méditerranée. Des gelées inférieures à -10°C entraînent la destruction de sa partie aérienne, mais l'arbre renaîtra de sa souche. Il est pratiquement éternel, les oliviers du jardin de Gethsemani en Israël seraient contemporains de Jésus Christ.



Aux anciennes variétés Salonenque et Saurine, spécifiques à notre secteur, sont venues s'ajouter aglandau, picholines. ...

Il faut entre 5 et 8 kg d'olives, suivant leur maturité, pour produire 1 litre d'huile. La récolte s'effectue de fin octobre à début décembre.

LES CÉRÉALES

Aux cultures de vigne et d'olivier vient s'ajouter celle des céréales, le triptyque des cultures méditerranéennes est respecté et cela dure depuis l'Antiquité. A la culture traditionnelle du blé dur est venue s'ajouter celle du blé tendre, cultivé en Agriculture Biologique. La production est directement transformée en pain par un « paysan boulanger » et vendue sur place.

L'ÉLEVAGE CAPRIN

L'élevage caprin est aussi présent, il s'agit d'un élevage extensif, le troupeau parcourt friches et garrigue et contribue à l'entretien du milieu naturel. Les fromages de chèvres sont élaborés directement par le producteur.

L'APICULTURE

L'apiculture transhumante ou sédentaire reste toujours présente. Malgré les problèmes rencontrés par les abeilles, du miel de garrigue et exceptionnellement de romarin sont encore produits sur la côte bleue.

Ces produits sont proposés à la boutique ou sur le marché producteur le samedi matin devant la cave.



D'OPPIDUM EN CHAPELLES

LA CHAPELLE DE SAINT-JULIEN ET SON BAS-RELIEF GALLO-ROMAIN

Elle existe depuis le Moyen-Age mais a été en partie reconstruite au XIXe siècle par la famille Demandolx-Dedons qui possédait le château d'Agut. Dans sa façade nord, est encastré un bas-relief gallo-romain en pierre de la Couronne, appartenant probablement à un mausolée monumental. Il représente une scène familiale à caractère funéraire, daté du Ier s. ap. J.-C. En relation avec une villa de la même époque, située à quelques centaines de mètres de là, ce bâtiment honore le premier maître et fondateur du domaine résidentiel et agricole de Saint-Julien. Symbole de la romanisation de Martigues, il exprime l'intégration des élites locales dans un nouveau système politique et social. Depuis 1923, il est classé au titre des Monuments Historiques.



Vue du bas-relief pris dans le mur extérieur de la chapelle (service Archéologie Martigues 2007)

L'ÉGLISE DE SAINT-PIERRE ET L'OPPIDUM GAULOIS

Au sommet d'une butte, se dresse aujourd'hui une église datée du milieu du XVIIIe siècle dédiée à Saint-Pierre. Il s'agit au départ d'une simple chapelle rurale de plan cruciforme avec deux chapelles latérales dédiées à Notre-Dame-de-Vie et aux Saints Thérapeutes, Roch et Sébastien. Au cours du temps viendront s'ajouter sacristie, presbytère, clocher et cimetière.

C'est aussi l'emplacement d'un site archéologique dont les vestiges sont connus depuis le XIXe siècle. Plusieurs campagnes de fouilles, étalées entre les années 1970 et les années 2000, ont permis de mettre en évidence une occupation continue du site depuis la Préhistoire jusque vers 50 ap. J.-C. La période gauloise reste la plus importante avec la présence d'un oppidum, une agglomération fortifiée, constituée de centaines de maisons à pièce unique, bâties en pierres et briques crues, organisées en îlots le long de rues étroites sur toute la butte, soit 1,5 hectares.



L'église de Saint-Pierre et le début de l'oppidum à droite (service Archéologie Martigues 2018)



Dans quelques mètres vous allez longer un gisement de gypse...

Les plâtrières de Saint-Pierre Les Martigues ont fait l'objet d'une exploitation souterraine jusqu'en 1989. Le gisement de gypse, d'une épaisseur d'environ 100 mètres, s'étend d'Ouest en Est sur 3,5 kilomètres.

Les travaux d'extraction ont commencé en 1900 et se sont arrêtés en 1987.

- Jusqu'en 1935, l'exploitation se faisait par des puits qui étaient élargis dans la couche de gypse selon « la méthode des bouteilles ». Cette méthode artisanale est restée localisée dans le périmètre de l'ancienne usine. Les vides creusés par l'exploitation n'étaient pas comblés.

- De 1935 à 1960, la technique d'extraction par « chambres et piliers abandonnés », fut mise en place avec une mécanisation vers les années 1950. Trois niveaux (aux cotes -14 m, -25 m et -36 m NGF) ont été réalisés avec des piliers de 7 m x 7 m sur une hauteur de 7 m. La hauteur de minerai laissée en place entre deux niveaux, appelée « la planche », est de 4 m.

- A partir de 1960, la hauteur entre deux niveaux est portée à 10 m pour des piliers de même taille que précédemment.

- En 1985, l'exploitation est déplacée à l'Est de la RD. 49, la route de La Couronne. Elle s'effectue selon la même méthode avec des piliers résiduels de 40 m x 40 m.

- En 1989, l'exploitation est définitivement arrêtée par manque de rentabilité et risques géotechniques. A l'arrêt des travaux certains étages d'exploitation ont été remblayés.



Cristaux de gypse

Pendant la période d'extraction, le pompage de l'eau permettait de travailler au sec. A partir de 1989, les pompages ont été arrêtés et les différents niveaux noyés. Le niveau d'eau est stabilisé depuis 2005.

Des phénomènes de tassement et des effondrements partiels de terrain se produisent sur tout le secteur des anciens travaux. Les parcelles appartenant à la Société LAFARGE PLATRES, sont même clôturées pour éviter que des personnes non initiées aux risques, pénètrent dans ces zones.

En outre, un Plan de Prévention des Risques (PPR) opposable aux documents d'urbanisme a été élaboré. Ce plan doit permettre de conserver la mémoire des zones de travaux et d'interdire la construction de nouveaux immeubles au-dessus des terrains les plus sensibles.

La fabrication du plâtre.

Par cuisson du gypse (sulfate de calcium hydraté ($\text{SO}_4\text{Ca}, 2\text{H}_2\text{O}$)), à faible température (70 à 95°), on obtient le plâtre ($\text{SO}_4\text{Ca}, 1/2\text{H}_2\text{O}$). Celui-ci a pour propriété de durcir à l'air, en récupérant son eau. Le plâtre est utilisé comme liant. Il sert également à réaliser des moulages ou des cloisons préfabriquées.



Exploitation souterraine du gypse de Saint-Pierre Les Martigues

Le travail à la cave se fait tout au long de l'année.

Les mois de septembre et d'octobre sont consacrés à la réception des raisins et à leur vinification. Cette étape fondamentale est l'aboutissement de l'année de travail à la vigne.

Les nombreux cépages cultivés selon les règles de l'Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence sont généralement vinifiés séparément. Ceci permet d'attendre pour chaque cépage la date optimale de maturité, et d'extraire ainsi de chaque parcelle le plus grand potentiel.

Les parcelles sont rigoureusement sélectionnées avant la récolte afin d'être orientées dans la cuve la plus adaptée à leur potentiel.

Vient ensuite le temps des assemblages, qui permet la création de cuvées aux caractéristiques propres. Ces assemblages sont rigoureusement réglementés.

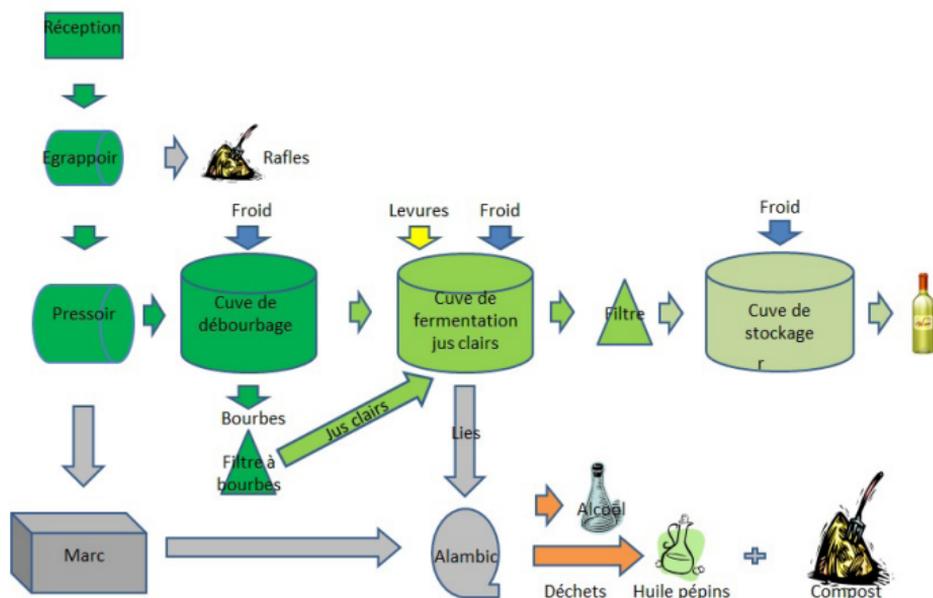
Les cuvées ainsi créées vont ensuite être élevées faisant intervenir une diversité de savoir-faire, entre les élevages sur lies fines, les cuvées élevées de 6 à 18 mois en fûts de chêne, les cuvées élevées en jarres de terre cuite, comme dans l'Antiquité !

Les vins seront ensuite filtrés afin d'assurer leur stabilité gustative avant la mise en bouteilles ou en fontaines.





SCHEMA DE VINIFICATION BLANC ET ROSÉ



Règles d'Assemblage des Vins en Coteaux d'Aix-en-Provence :

Les vins produits en coteaux d'Aix-en-Provence doivent respecter des règles d'assemblages spécifiques.

Voici un extrait du cahier des charges : Sept cépages peuvent entrer dans la composition des vins rouges et rosés. Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux des cépages suivants : Cinsault, Cunoise, Grenache Mourvèdre et Syrah. La proportion de ces cépages dans l'assemblage devant être supérieure ou égale à 50% de l'assemblage.

Sept cépages peuvent entrer dans la composition des vins blancs. Les vins sont issus de l'assemblage d'au moins deux cépages et doivent comporter une proportion minimale de 50% de Vermentino ou Rolle.

La répartition entre les cépages donne la complexité et la diversité aux différentes cuvées.

Rosé :

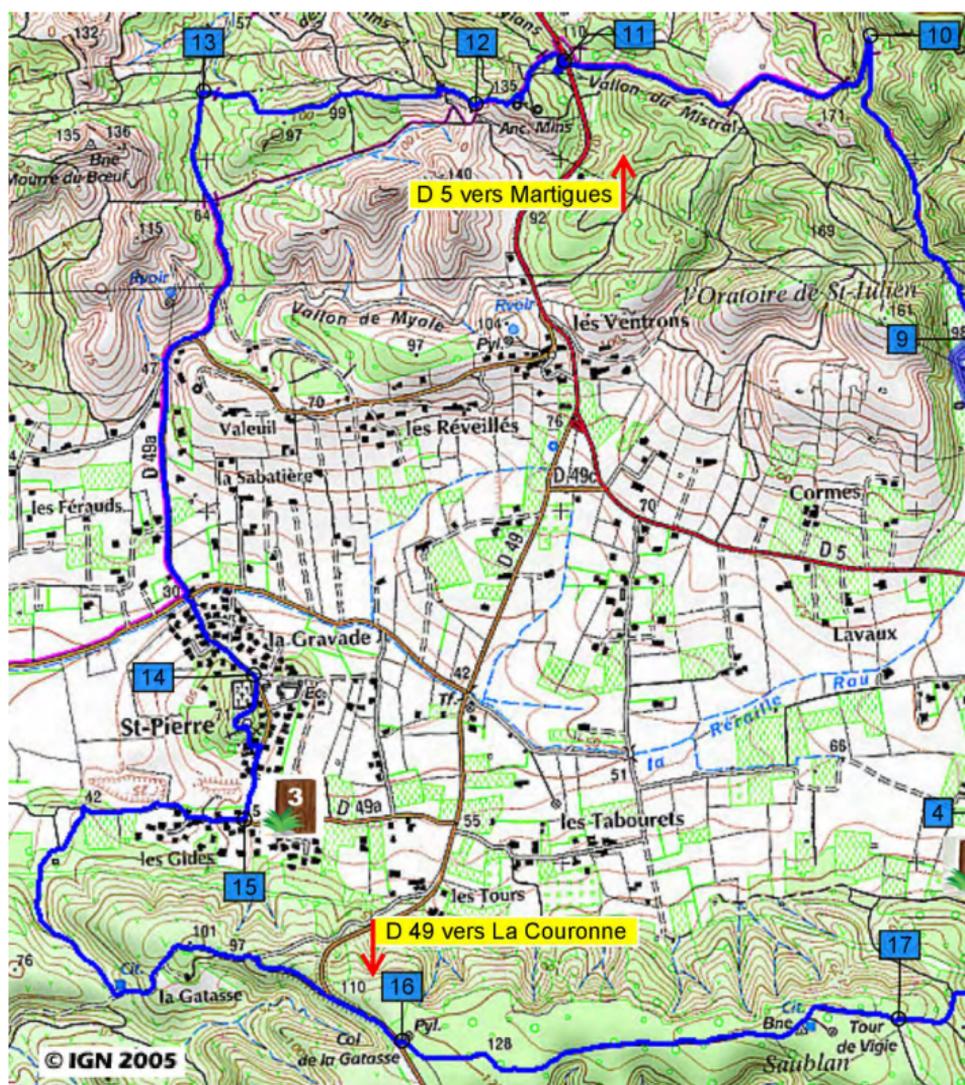
Le vin rosé est produit à partir de raisins noirs pressés directement après leur arrivée à la cave. Les peaux restent peu en contact avec le jus, ce qui lui confère sa couleur.

LA BOUCLE DES CÉPAGES

1. Depuis la cave vinicole de St Julien prendre à gauche la D5 (route de Sausset les Pins). **2.** Après 600 m, au feu tricolore, tourner à droite dans le chemin des Jardins. Rester à droite. Rejoindre le chemin des Jourdans, au poteau de rue, prendre à gauche entre les vignes jusqu'aux maisons. Aller à droite, suivre le sentier en surplomb de vignobles, (500 m), jusqu'à une ancienne ferme. La contourner par la gauche (aire de battage). **3.** Descendre la piste à droite. Rejoindre le chemin des Audiberts. **4.** Prendre à droite le chemin de Barquiou pour rejoindre la D5. **5.** A gauche revenir à la cave.

LA BOUCLE PANORAMIQUE

1. De la cave, tourner à gauche et suivre la D5. Après 1 km emprunter à gauche le chemin de Beaumetière. **6.** La route trace dans les vignes, traverse un ha-meau, une pinède et monte légèrement pour rejoindre le vallon de Valtrède et le GR® 2013. **7.** Continuer à gauche sur la route entre vignes et oliviers sur 1,200 km. **8.** Une piste part à gauche (barrière) et conduit par une montée puis à gauche à une vigie, ancien moulin (1,5 km AR). Revenir à la route et la suivre sur 800 m. **9.** Tourner à gauche et descendre vers la D5 (700 m) ; traverser (prudence !) en léger décalé sur la gauche ; emprunter le chemin des Audiberts. Retrouver la Boucle des Cépages en (4). **4.** Monter jusqu'à l'ancienne ferme (aire de battage). **3.** La contourner par la droite et suivre le sentier en surplomb de vignobles jusqu'aux maisons ; descendre à gauche entre les vignes, rejoindre le chemin des Jourdans, prendre à droite pour retrouver celui des Jardins et rejoindre la D5. **2.** A gauche revenir à la cave.



BOUCLE DE LA VENISE PROVENÇALE

1. Suivre l'itinéraire de la Boucle Panoramique jusqu'au point (9). 9. Tourner à droite et suivre le GR® 2013. Il longe des vignes et entre dans un vallon. 10. A l'intersection, par un virage en épingle à gauche, monter sur le plateau, laisser le GR® 2013 sur la droite et descendre jusqu'à la D5. 11. La traverser au col (prudence !), direction St Pierre (poteau directionnel CB 30); longer par la droite d'anciens moulins et atteindre le pylône EDF. 12. Le laisser à gauche. Descendre et emprunter la seconde piste à gauche. Poursuivre sur 700 m en gardant la ligne électrique à droite. 13. A l'intersection, continuer à gauche sur 800 m pour atteindre la D49A ; l'emprunter à droite et la suivre jusqu'au rond-point ; monter en face dans St Pierre par la rue des Tilleuls. 14. Longer à droite le cimetière et atteindre l'église; contourner l'édifice (vestiges d'un oppidum), descendre les escaliers et rejoindre la rue abbé Villard ; aller à droite sur 250 m. 15. A l'intersection, aller à droite chemin des Gides. Il longe le hameau et devient piste; après un grand portail grillagé (ouvert), tourner à gauche et atteindre une ruine (bergerie) ; à sa droite par un chemin pierreux, grimper jusqu'à une citerne, bifurquer à gauche et monter jusqu'à une ancienne route (panneau CB 47), pour atteindre la D49 et le col de la Gatasse (pylône). 16. Traverser la D49 (prudence !) et suivre tout droit la piste du plateau jusqu'à une tour de vigie ; passer à sa gauche. 17. Laisser à droite les PR (jaune et bleu), descendre jusqu'à l'ancienne ferme (aire de battage) et retrouver la Boucle des Cépages en (3). 3. La contourner par la droite et suivre le sentier en surplomb de vignobles jusqu'aux maisons ; descendre à gauche entre les vignes, rejoindre le chemin des Jourdans, prendre à droite pour retrouver celui des Jardins et rejoindre la D5. 2. A gauche revenir à la cave.



RENSEIGNEMENTS :

Office de Tourisme et des Congrès de Martigues

Maison du Tourisme, rond point de l'Hôtel de ville 13500 Martigues

Tél. : 04 42 42 31 10

info@martigues-tourisme.com

www.martigues-tourisme.com

Direction Parc de Figuerolles et Littoral de la ville de Martigues

04 42 49 11 42

parc.figuerolles@ville-martigues.fr

www.ville-martigues.fr

LA VENISE PROVENÇALE

233 Route de Sausset Saint-Julien-les-Martigues 13500 Martigues

Tel:+33 4 42 81 33 93

caveau@laveniseprovencale.fr

www.laveniseprovencale.fr

HORAIRES

Été: 9h-12h et 15h-19h

Hiver: 9h-12h et 14h- 18h

Coordination: Olivier Houles (FDCC 13)

Comité de Pilotage: Pigaglio José, Seren Solange, Blanchard Maud, Draa Gérard, Cerboni Didier, Direction Parc de Figuerolles et Littoral, Delrue Grégoire, Gayrard Marine.

Crédit Photo : François Marchand

Maquette: Intervins Sud-Est

