

Avec les Vignerons de Trets...

GUIDE DE DÉCOUVERTE



LE SENTIER DES VIGNERONS DE TRET

Bienvenue à la Cave

La mythologie grecque raconte qu'une goutte du sang des dieux tomba un jour sur la terre. Un arbuste en germa et déploya sarments et pampres... La vigne était née!

Entre garrigue et vignobles, Arlulfe vous accompagnera sur ce sentier pédestre. Avec le premier seigneur de Trets, vous allez découvrir le monde vigneron mais aussi les charmes et les particularités de notre commune rurale.

A chaque double page du guide correspond un arrêt sur le terrain marqué par une borne. Alors que les chiffres ouvrent un thème, les lettres se rapportent aux cépages et produits locaux.

Ce guide est marqué du sceau de l'Histoire. C'est ici en Provence que le premier vin de France est apparu et c'est aussi à Trets, en 1914, que fut fondée la première cave coopérative du département.

Le Cellier Lou Bassaquet, dont le nom rappelle la mise à sac « Le Bassacagi de la vilo de Tres » par les armées de François 1er puis de Charles Quint, en 1536, produit des AOP Côtes de Provence et des Côtes de Provence Sainte-Victoire. Elle regroupe 84 vignerons coopérateurs qui élaborent avec talent l'équivalent de quatre millions de bouteilles.

Le caveau est ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00.

Jean-Luc JAUFFRET



Cellier Lou Bassaquet



Circuit long : 13 km

Circuit court : 9 km

Réseau

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

Fédération des Caves Coopératives 13

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 le balisage et reportez-vous au guide de découverte lorsque vous stoppez devant les bornes marquées « Vignerons de Trets ».

Réglementation

Du fait des forts risques d'incendie, l'accès aux espaces naturels est réglementé en été. Les panneaux d'information, le 08 11 20 13 13 (coût d'un appel local) ou le site www.bouches-du-rhone.gouv.fr vous renseigneront sur les possibilités d'y accéder.

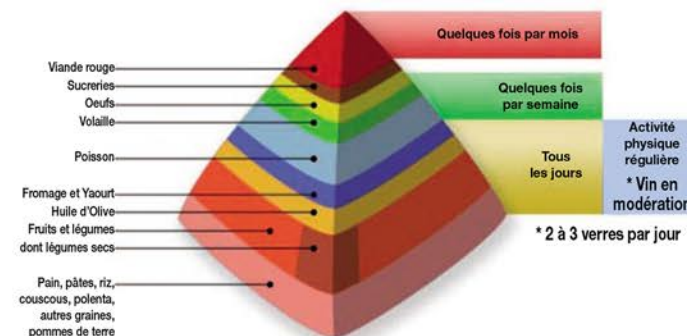
Il est interdit de faire du feu, jeter des cigarettes, camper, laisser des déchets et pratiquer des sports mécaniques. Afin de préserver la qualité et la diversité des espèces, la cueillette est également proscrite.

Respectez la réglementation en vigueur

Nutrition Méditerranéenne en Provence

Les Vignerons coopérateurs Tretsois ont été parmi les premiers à s'engager dans une démarche d'agriculture responsable de l'environnement. Le cahier des charges de « Nutrition Méditerranéenne en Provence » implique également une conservation de la richesse naturelle des raisins. Depuis 2600 ans, le vin fait partie de la diète méditerranéenne.

Pyramide de santé (approuvée par l'Organisation Mondiale de la Santé)



1 Les tâches des vignerons au cours du temps



Au fil des saisons mais aussi des années, les tâches des vignerons évoluent. Dans le cadre de ce guide nous avons souhaité vous présenter 3 d'entre elles, car leur évolution et leur rôle façonnent les paysages viticoles d'aujourd'hui et ... de demain.

Le travail du sol

Le célèbre laboureur de Jean de la Fontaine a encore de beaux jours devant lui.

Pour les viticulteurs le sol garantit leur avenir, c'est un milieu vivant qu'il faut préserver.

Le désherbage chimique tend à s'effacer au profit d'outils de décompactage. Ces engins ameublissent le sol sans le labourer, donc sans en bouleverser les couches, et ce, même entre les ceps de vigne.

La taille

La vigne est une liane. Il faut maîtriser sa croissance naturelle pour assurer une récolte pérenne et de qualité. La taille manuelle reste le poste le plus important en disponibilité. Elle représente 40% du temps de travail du vigneron. Il existe trois types de taille en Provence :

- Le cordon de Royat
- Le Gobelet
- Le Guyot

L'AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire

Le vignoble des côtes de Provence Sainte-Victoire s'étend sur 2 000 hectares entre le mont Sainte-Victoire et la chaîne de l'Aurélien. Trets fait partie des 9 communes comprises dans l'aire délimitée de cette appellation. Protégé au sud des influences maritimes par les barres rocheuses de la Sainte-Baume et de la montagne du Regagnas, ce vignoble vit dans un microclimat quasi continental. Les sols peu profonds sont formés de calcaire et de grès argileux. Les vignerons puisent dans l'originalité de ce terroir afin de produire des rosés fins et élégants, des rouges puissants et soyeux et des blancs vifs et aromatiques.

Le palissage et les vendanges

À l'orée des années 1980, d'effroyables engins avalaient sans vergogne les raisins. Trente ans plus tard, les vignerons ont domestiqué les machines à vendanger. 90% du vignoble de Provence est récolté à la machine. La fraîcheur de la vendange étant essentielle dans l'élaboration du rosé, la récolte s'effectue en fin de nuit, de 3h à 9h du matin. On évite ainsi les phénomènes d'oxydation dus aux fortes chaleurs des journées de septembre.

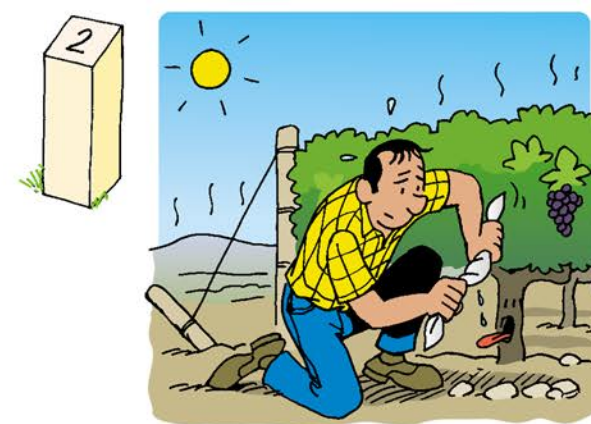
Afin d'assurer un travail efficace de la vendangeuse un palissage est dressé (action de poser sur piquets un fil de fer de soutien). Cette technique permet la taille en cordon de Royat (deux sarments sont attachés sur le fil de fer porteur). Les ceps sont mieux alignés sur le rang. On évite ainsi des blessures graves à la vigne et on permet une bien meilleure répartition de la végétation, les baies (grains) sont plus aérées et profitent d'un ensoleillement maximum.

Savez-vous que la Syrah exige 2 fils de plus, dits « fils releveurs » qui vont éviter aux rameaux de se courber vers le sol ?



LE CELLIER LOU BASSAQUET EN CHIFFRES

Nombre de Vignerons	84
Superficie vignoble	513 hectares
Volume de production (en hl)	30 000 hectolitres
Equivalent en litres	3 000 000
Equivalent bouteilles (75cl)	4 000 000
AOP Coteaux d'Aix en Provence	20 000 hl
AOP Côtes de Provence Ste-Victoire	2 000 hl
IGP Méditerranée	6 200 hl
Vin Rouge	8%
Vin Rosé	90%
Vin Blanc	2%



Le paradoxe de l'eau en Provence

En basse Provence, terre de soleil, l'eau n'est pas rare mais elle suit un cycle naturel imprévisible. C'est ainsi que pour s'adapter aux contraintes du climat méditerranéen, les provençaux se sont constamment ingénies à améliorer leur maîtrise de la gestion de l'eau : aqueducs, canaux, puits, condensateurs, aiguiers, citernes, fontaines sont omniprésents dans nos paysages ruraux et urbains.

Les hommes ont réalisé des travaux, souvent complexes, pour amener vers les basses terres provençales, les eaux de la Durance et du Verdon bien alimentées par la fonte des neiges. Les plus anciens ouvrages de grande envergure remontent ainsi aux Romains, qui ont laissé des monuments témoins de leur génie de bâtisseurs.

Mais dès le XX^e siècle, les besoins se sont accrus en eau avec le développement économique, la croissance démographique, l'hygiène et l'évolution du niveau de vie.

Le Canal de Provence, qui a vu le jour après la seconde guerre mondiale, alimente aujourd'hui la commune de Trets en eau du Verdon.

Il permet aussi l'irrigation de la plaine pour la culture, alimente les bassins de réserve en cas de sécheresse ou de canicule ainsi qu'un réseau de défense contre les incendies.

Située en piémont de la montagne du Regagnas, la ville de Trets est drainée par plusieurs ruisseaux (la Gardi, des Tres Cabres etc.) qui descendent à travers les zones urbanisées de la ville puis traversent la plaine et rejoignent l'Arc, principal cours d'eau qui coule à environ 250 mètres d'altitude.



Paul Cézanne, Baigneurs, vers 1890-1892, Paris, musée d'Orsay

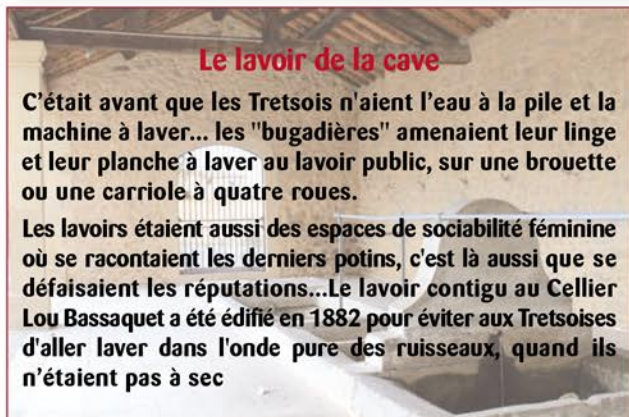
« Ce qu'il y a de sûr, c'est que je brûle d'aller/ En plongeur intrépide, Sillonner le liquide/ De l'Arc, Et dans cette eau limpide/ Attraper les poissons que m'offre le hasard »

Paul Cézanne, lettre à Emile Zola, 1858 (extrait).

Le Canal de Provence

Depuis 1854, la Durance alimente le canal de Marseille qui fournit la moitié des besoins en eau de la ville. Dès 1868, le Verdon est utilisé pour approvisionner la plaine d'Aix. Mais il faut attendre 1957, pour voir la création de la Société du Canal de Provence dont la mission est de contribuer au développement des territoires desservis, en garantissant la sécurité d'alimentation en eau pour tous et pour tous les usages.

Aujourd'hui, le canal de Provence comprend 200 km de canaux à ciel ouvert et galeries ainsi que 5000 km de canalisations d'adduction et de distribution.



Le lavoir de la cave

C'était avant que les Tretsois n'aient l'eau à la pile et la machine à laver... les "bugadières" amenaient leur linge et leur planche à laver au lavoir public, sur une brouette ou une carriole à quatre roues.

Les lavoirs étaient aussi des espaces de sociabilité féminine où se racontaient les derniers potins, c'est là aussi que se défaisaient les réputations... Le lavoir contigu au Cellier Lou Bassaquet a été édifié en 1882 pour éviter aux Tretsoises d'aller laver dans l'onde pure des ruisseaux, quand ils n'étaient pas à sec



Des paysans mineurs...

Dès le XV^{ème} siècle, des paysans constatent que les pierres noires qui affleurent sur les coteaux et qu'ils extraient lorsqu'ils grattent leurs terres, s'enflamment. Elles pouvaient chauffer leurs chaumières mieux et plus longtemps que le bois. Ces paysans avaient découvert le charbon de terre, par opposition au charbon de bois.

Ce fut la naissance d'une activité hivernale pour les agriculteurs : lorsqu'ils délaissaient leurs outils agraires, ils prenaient pelles et pioches pour aller extraire ces pierres. Plus tard, il fallut creuser des trous pour les atteindre, de plus en plus profondément, avec acharnement et pugnacité. Mais on ne savait pas encore évacuer les eaux de pluie ou de ruissellement. De fait, et dès l'automne, les paysans rencontraient de graves problèmes d'inondations dans ces excavations.

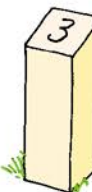
A partir du XVII^{ème} siècle, la recherche et le ramassage de ce charbon deviennent un véritable métier pour les propriétaires du sol. Ils vont alors améliorer sans cesse les conditions d'exploitation. Même les enfants « les mendits » âgés de 7 ans à peine, doivent aider les adultes lorsque les couches deviennent trop minces pour eux, ou, plus régulièrement, pour traîner les couffins emplies de charbon vers l'extérieur. Il faudra plus d'un siècle pour interdire le travail des enfants.

Trets dans ses remparts

La porte Saint Jean, par laquelle vous entrerez dans le village en descendant du GR9, est une tour rectangulaire de 12 m de haut, 7 m de façade et 5,55 m de profondeur.

Les pierres bien appareillées et taillées avec un léger bossage, témoignent de l'époque de construction : fin du XIII^e siècle. Elle était munie d'une herse coulissante, doublée d'une lourde porte de bois.

La façade comporte trois archères alignées, à fente simple. Le dispositif de défense était complété par des mâchicoulis en encorbellement dont ne subsistent que les consoles.



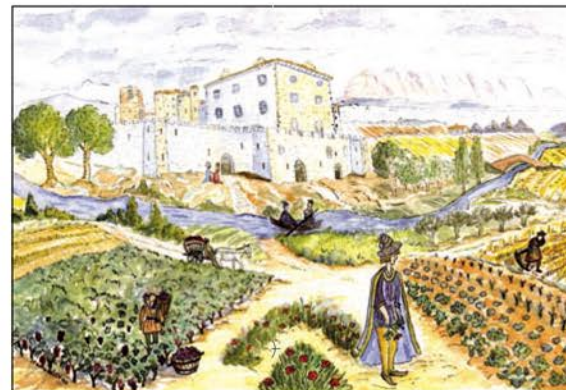
... Aux mineurs paysans

Au XIX^{ème} siècle, l'Europe plonge dans l'ère industrielle: « l'or noir » des paysans devient une denrée convoitée et l'activité de mineur, un métier à part entière.

Mais à Trets et dans le bassin de l'Arc, certains mineurs ont conservé quelques lopins de terre : ils vont former cette catégorie purement provençale des « mineurs-paysans ».

Ainsi, au moment des récoltes, le mineur pouvait laisser la mine pour effectuer les travaux des champs, mais aussi pour protester contre l'insuffisance des salaires ou les mauvaises conditions de travail.

En 1929, alors que le nombre de mineurs est passé de 46 en 1851 à 447, ils étaient encore plus de la moitié à posséder une petite parcelle de terre. Sur celles-ci, ils pratiquaient la culture de la vigne, de la pomme de terre ou de haricots secs. Les récoltes ainsi obtenues leur permettaient de vivre décemment !



Aquarelle de Laure Willems - 2007

Le château de Saint Michel

En août 950, le Roi de Bourgogne et de Provence, Conrad le Pacifique,

accorde au Chevalier Arlulfe tous ses pouvoirs et droits de suzeraineté sur la Curtis Tresia (fief de Trets).

Afin de résister aux Sarrasins et protéger ses serfs, le premier seigneur de Trets fait édifier, sur un mamelon, à mi-pente du mont Olympe, un castrum fortifié. Une chapelle, consacrée à l'archange Saint Michel, sera construite au sommet de cette colline en février 1051. Il subsiste quelques vestiges des fortifications, ainsi que quelques pans de murs et contreforts de la chapelle.

Les Tines (nom médiéval des cuves)

La cave seigneuriale était située en face du château des remparts, en haut du cours Esquiros.

Les anciennes cuves, aménagées au XIV^{ème} siècle contre les remparts pouvaient contenir 1500 hl de vin. Elles sont restées identiques à ce qu'elles devaient être avec leur faïence rouge.

Le terroir en transhumance

En cheminant sur notre sentier vigneron, vous trouverez des bornes qui indiquent des cépages caractéristiques de la Provence. Même si les variétés ont souvent voyagé, elles répondent à un terroir et à un type de vin souhaité. Le mystère du vin commence par le choix du porte-greffe et du cépage.



LE CARIGNAN

Ce cépage espagnol serait originaire de la ville de Cariñena en Aragon. Quoique très sensible à l'oïdium, en coteau, ce cépage peut donner un vin alcoolisé, coloré et bien charpenté qui renforce la typicité des vins méridionaux.



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 bien alcoolisé, d'une grande finesse, généreux et d'une agréable longueur. Il vieillit assez vite et sa couleur s'oxyde avec le temps.



LE CINSAUT (sur circuit court)

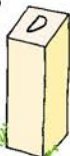
Originaire de Provence, les gros grains de ce cépage assez productif donnent, en coteau, un excellent vin, très fin aux arômes délicats. Le Cinsault convient particulièrement bien à la production de rosé.



LA SYRAH (sur circuit court)



La Syrah, variété noble, donne des grands vins rouges, riches et typés, dont les qualités se développent avec l'âge. Déjà, les Romains la cultivaient. Dans les vins rosés, elle exprime des arômes de framboise et offre des coloris soutenus.



LES PRODUITS DU TERROIR

Abeilles et moutons en transhumance

La Provence, et Trets notamment, sont des terres naturellement accueillantes pour les bergers et les apiculteurs très nombreux sur le territoire.

Si la région est une terre de pastoralisme depuis plusieurs siècles, c'est depuis l'apparition de l'apiculture moderne au XIV^e siècle que la Provence est devenue une des premières régions apicoles de France.

La garrigue offre une flore très riche, aux multiples saveurs (thym, lavande, mais aussi chênes, pins et arbustes) ce qui donne au miel des arômes très variés.

Comme le fait le berger pour son troupeau de moutons, l'apiculteur déplace les abeilles sur différents territoires selon la saison et les périodes de floraisons. On appelle ce voyage traditionnel provençal, la transhumance des ruches, qui permet de diversifier les miels et leurs saveurs.



Ceuvre, réalisée en cire d'abeille, par Elli Kral, apicultrice tretsoise.

Les herbes aromatiques de Provence

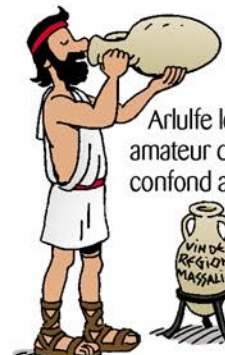
La coopérative régionale COPAMIVAR (installée à Trets) produit des plantes aromatiques : thym, romarin, origan, sarriette et basilic aux arômes d'exception.

Ces plantes composent le mélange « Herbes de Provence Label rouge » qui garantit la qualité supérieure du produit (teneur en huiles essentielles, qualité organoleptique, couleur) et des caractéristiques aromatiques analogues à celles des plantes poussant à l'état sauvage.

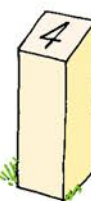


Iris, cultivés à Trets, destinés à la parfumerie

La Cave



Arlulfe le sait, lui qui était, en son temps, amateur de vin, l'Histoire de ce nectar se confond avec l'émergence de nos civilisations.



- 65 MA av JC

Apparition des vitacées (famille de la vigne) et disparition des dinosaures.

- 400 000 ans av JC

On cueille le raisin sauvage à Nice (site Terra Amata).

- 6 000 ans av JC

Premières traces de vinification dans les monts Zagros (Iran). La *vitis vinifera* accompagne la première civilisation urbaine : les Sumériens.

- 123 av JC

Les romains commandés par le premier consul Sextius créent la Provincia (Provence) et dynamisent le commerce du vin.

- 102 av JC

Les légions de Marius écrasent 100000 barbares dans la Haute Vallée de l'Arc.

Moyen âge

Le vin, sang de Dieu, est développé par les abbayes.

XIV^e siècle

Les tines du château de Trets accueillent le vin seigneurial.

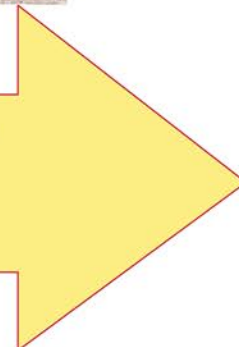


2000

Après l'ouverture du caveau en 1993, le Cellier adopte le cahier des charges Nutrition Méditerranéenne en Provence

2012

Le Cellier Lou Bassaquet se met au solaire. Que la lumière soit...



Les goûts et les couleurs

Le goût exige la transcription d'une centaine de gènes. Il en faut 347 pour concrétiser l'olfaction, c'est ce qui explique que nous avons rarement la même impression gustative ou olfactive en dégustant un vin. Chacun y puisera dans ses souvenirs, ses réminiscences culinaires. Chacun construit son vin.



- 3 000 an av JC

- 600 av JC

- 450 av JC

Les Egyptiens développent le vin. Puis celui-ci s'étend en Grèce, en Italie, en Espagne... Pendant ce temps, sur le site de Terres Longues (Trets), les Indigènes travaillent sur un outillage (exceptionnel en France) en obsidiennes importées de Sardaigne.

Les Grecs fondent Massalia et y cultivent les premières vignes de Gaule. C'est en Provence qu'est né le 1^{er} vin de France.

A Coudouneau (Lançon de Pce, 13) une ferme gauloise récolte le raisin et probablement le vinifie.

1650

1863

1901

1914

Apparition de la bouteille de vin.

Crise de la viticulture liée au phylloxéra.

La première cave coopérative de France à Maraussan (Hérault).

La première pierre de la cave de Trets est posée. Les 100 premiers coopérateurs tretois initient le département à la coopération. Rejoints par 620 vignerons supplémentaires en 1926 !

Les dieux du vin

Bacchus est de loin le plus connu. Il fait suite à Dionysos, le dieu du vin Grec. Plus ancien, le Dieu Osiris (Egypte), est associé au vin. Mais la déesse sumérienne Nammu vouait déjà un culte aux boissons fermentées dont le vin.



Couper n'est pas rosé

Le Rosé n'est pas un vin issu du coupage de vin rouge et de vin blanc. Il est produit à partir de raisins rouges, mais contrairement au vin rouge, ils ne macèrent pas dans la cuve de vinification. Le rosé exige une grande maîtrise technologique..

Informations pratiques

A l'issue de votre randonnée, n'hésitez pas à venir déguster les vins de notre cave et faire part de vos appréciations sur le livre d'or.

Cellier Lou Bassaquet :

Horaires d'ouverture du caveau de vente :

Lundi au Samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00.

Cellier Lou Bassaquet : 04 42 29 40 78

www.loubassaquet.com/boutique/

Dénominations à la vente : AOP Côtes de Provence, AOP Côtes de Provence Sainte Victoire et IGP Méditerranée.

RENSEIGNEMENTS :

Maison de Tourisme de Trets : Ouvert du mardi au samedi

De 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

Tel : 04 42 61 23 75 / tourisme@ville-de-trets.fr

www.villedetrets.fr

www.lescavescoopdu13.fr

www.routedesvinsdeprovence.com

www.bouches-du-rhone.net

Bibliographie :

Les ouvrages des Amis du village « Regards sur Trets » (1991) et

« Paroles de Bassaquets » (2010)

- JP Brun, Archéologie du vin et de l'huile, ed. Errance

- A Tchermia et JP Brun, Le vin romain antique, ed. Glénat

- Wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin

- CNRS Gallia, n° 68-1, 2001

Références et photographies :

- Ref. Terres longues : Muriel Pellissier, Archéologue, LAMPEA, Aix-en-Provence

- pyramide de santé : www.nutritionprovence.com/alim.html

- photos des feuilles de cépage : wikipedia

- www2.cnrs.fr/presse/journal/2408

- www.miel-de-provence.com

- Le vin et la médecine (Dr. Lagrange) éditions Feret

Coordination : Olivier HOULES (FDCC13)

Comité de pilotage : M. JAUFFRET et MONGES (Cellier Lou Bassaquet), M. POMARES (CDRP13), M. MOUTON (AEP), M^{mes} VERRET et NOISOP (CPA), M^{me} BARTOLI (OT Trets), M. VAN OOST et LEGAT (Les Amis du village), M. STRUZINSKI, M^{me} TENOUX (GV Rando Gardanne).

Dessins : JM UCCIANI

Maquette et impression : Imprimerie BREMOND

Imprimé sur papier recyclé avec encres végétales



Randonnée pédestre de découverte de 13 Km (ou circuit court de 9 km)

Départ de la cave coopérative 2 circuits sont proposés

- 1 circuit de 13 km balisé par des traits jaunes
- 1 circuit de 9 km balisé par des traits jaunes jusqu'à la borne C puis par des pointillés jaunes.
- Prendre l'avenue Léo Lagrange, après le pont à gauche la rue Féraud, place de la libération, au kiosque à musique à droite la rue Marx Dormoy.
- Suivre le balisage jaune qui conduit aux bornes A, B et C.

A la borne C, 2 possibilités :

- 1) En suivant les pointillés jaunes, vous arriverez à la borne D, par le chemin de la Boucharde puis par le Carraire des Espardineaux et par le chemin de Grisolet vous rejoindrez l'entrée de la vieille ville porte Saint Jean.
- 2) En suivant le tracé jaune, traverser le canal de Provence (respectez le tracé, longer le canal est interdit), puis redescendre sur la piste suivant le canal couvert, et passer en dessous de la réserve d'eau.
 - A la bifurcation, en prenant à gauche, le sentier vous amènera aux ruines du château de Saint Michel (20 minutes aller/retour) et en prenant à droite un beau sentier ombragé (de la Démolarde) vous amènera sur le chemin de la carraire Saint Michel
 - A gauche, prendre le chemin de Cabassude qui traverse la propriété d'un coupeur de bois de chauffe ; ce sentier est assez pentu par endroits jusqu'au réservoir d'eau de la société du Canal de Provence.
 - En bas de ce chemin, prendre à droite la piste balisée également en blanc et rouge (GR9) chemin de Saint Jean, qui descend jusqu'à la porte Saint Jean.
- 3) Pour les 2 circuits, après l'entrée par la porte Saint Jean, suivre les rues Veyrier, Cadry, (admirez au passage l'Eglise Notre Dame de Nazareth), rue Borde, rue Hoche, Rue du 1^{er} Mai, place de la mairie, et avenue Léo Lagrange, retour à la cave coopérative
- Pour la visite de la vieille ville adressez vous à l'Office de Tourisme

