

EXPOSITION

Les vendanges à La Croix Valmer des Romains à nos jours

Du 19 juin au 29 sept. 2019 - Villa Turquoise







Introduction

La vigne et les vendanges

Si la vigne a été introduite en Gaule par les Grecs, ce sont plus précisément les Romains qui, au 1^{er} siècle de notre ère, lui ont donné son essor sur notre territoire croisien. Merci donc à la VIII^e légion de Pardigon II d’être à l’origine de la qualité de nos vignobles dont la réputation, aujourd’hui encore, perdure bien au-delà des frontières. Merci aussi à tous les viticulteurs qui au cours des siècles ont pris la relève pour développer cette richesse*.

Rappelons que « *la vendange est la récolte du raisin destinée à la production du vin mais la vendange désigne également le raisin lui-même récolté à cette occasion. Le terme s’emploie au pluriel pour désigner l’époque de cette opération : le temps des vendanges.* »**

Structurées par de nombreux rituels folkloriques et religieux (chants, danses, cérémonies...), les vendanges, conclusion de longs mois de dur labeur, se déroulaient dans la joie et la bonne humeur. Les traditions, comme « la danse de la souche », sont encore respectées et la vigne reste le fleuron de La Croix Valmer.

Brigitte Rinaudo-Pineau

*En 2019, en plus des vignobles des particuliers, les principaux domaines de la commune sont le Domaine de La Croix et de La Bastide Blanche (créés par les Lyonnais), le Château de Chausse, La Madrague, La Tourraque et la Sultanine.

** Définition dans le Larousse

Les vignes de Pardigon II au temps des Romains

Au 1^{er} siècle après J.-C. l'empereur Auguste offre en récompense aux vétérans de la VIII^e Légion les terres de Pardigon II sur lesquelles sera édiflée l'une des plus grandes villas romaines. Ce domaine de 60 ha deviendra une exploitation agricole et viticole réputée faisant commerce avec l'Italie et l'Espagne.

À l'époque, la vigne est une liane allant jusqu'à 30 mètres, installée sur des échelas mais le mistral conduira à la réduction de sa hauteur. La cave comprenait 100 dolia (jarses enterrées jusqu'au col contenant entre 1 500 et 1 800 litres). Le chai pouvait en contenir une centaine.

Après la cueillette des grappes à la serpette, le raisin était déversé dans le caldarium. Les fouteurs travaillaient à la musique d'un orchestre. Le moût recueilli au travers d'un tamis était versé dans les dolia pour y fermenter. Le marc lui, était porté au pressoir et le liquide extrait en fin, joint au moût. Les vendanges étaient l'occasion de grandes fêtes.*

*Source : André Falconnet, président de l'association Aristide Fabre





LA VIGNE À LA VILLA GALLO-ROMAINE DE PARDIGON II

LA CROIX VALMER

VILLA ROMAINE DE PARDIGON II : SON HISTOIRE SA RICHESSE

L'empereur Auguste, maître du monde romain fait signer la Pax Romana sur terre et sur mer au 1^{er} siècle après J.-C. Les vétérans des légions combattantes sont alors démobilités et se voient offrir des terres en Gaule. Celles de la VIII^e légion sont affectés dans notre région. Ainsi, des domaines sont constitués par les légionnaires romains et trèes au sort par les légionnaires qui ont abandonné leurs armes. L'installation de la villa sur le site, en bord de mer, sur une légère éminence, dans une plaine fertile, était un atout considérable pour le commandement et l'exploitation des terres. D'abord simple cabane au toit d'échalas, la villa se structure, s'agrandit pour devenir, sur 3 800 m², la plus grande villa maritime du sud de la Gaule visible au jour.

UNE ÉCONOMIE VITICOLE FRUCTUEUSE

L'olivier, déjà implanté en Espagne aussi territoire romain, assure le monopole de la vente d'huile d'olive en Méditerranée à Pardigon, le choix se porte donc sur la culture de la vigne car le climat et les sols favorisent son implantation. La vigne est encore une liane, allant jusqu'à 30 mètres, installée sur des échafauds. Elle se développe sur des structures hautes où des arbrès comme l'olivier afin d'éviter les rongeurs et permet un gain d'espace. Le mistral connaît alors une réduction des hauteurs de la vigne qui devient plus facile d'accès pour les vigneronnes.

Breuvage divin, marqueur ostentatoire du savoir vivre d'une élite et luxe gastronomique, le vin est la boisson préférée des Romains. Il est aussi prescrit par les médecins pour lutter contre certaines maladies. Les Romains sont ainsi le développeur dans toute la Gaule. La production est surtout celle des vins blancs. Il y a la consommation additionnelle d'eau chaude ou froide et reste le produit le plus vendu.



LA RÉCOLTE À LA VILLA ROMAINE PARDIGON II

L'olive à l'ouest par le ruisseau de la Carrière et par son voisin Pardigon II le domaine de la villa couvrait 40 hectares de terre cultivée en cévêde et vigne principalement, par une douzaine d'ouvriers environ. La cave, comportant 100 dolia (jarses de grande taille de 500 à 1 800 litres) enterrées jusqu'au col pour protéger le vin de la chaleur. La cave pouvait contenir 1 700 hectolitres. La production annuelle était environ de 850 à 900 hectolitres à l'hectare.

LES VENDANGES, L'OCCASION DE GRANDES FÊTES



Les chais étaient nettoyés de fond en comble. Le raisin, cueilli à la serpette, était placé dans des corbeilles d'osier treissées, nettoyées et enduites de poix pour être étanchées. Transportées dans des hottes plus grandes, les grappes étaient transportées jusqu'au chai et versées dans une cuve à labiles rebords munie d'un écoulement, le calculateur. Les foulons travaillaient en tandem à la cadence de la musique d'un orchestre. Le moût, précédemment recueilli à l'aveu d'une table d'éclair, était transporté dans de grandes jarses qui étaient ensuite enterrées isolées pour y fermenter. Le marc était porté au pressoir pour en exprimer le plus de jus possible par d'ingénieux systèmes à poutres ou à vis. Le liquide extrait était enfin joint au moût ; le marc associé avec la poutrette était réservé aux esclaves.



www.lacroixvalmer.fr

VIN CULTURE DE LA VIGNE et du VIN

É. FOUASSE

On trouve généralement ces deux termes ensembles, mais ils désignent deux notions distinctes. La culture de la vigne est l'ensemble des activités liées à la production de raisin, de la plantation à la vendange. Le vin est le produit issu de la fermentation du raisin.

F - L'Antique Oenologie Romaine et l'Empire

La production romaine de vin, ainsi que les modes de consommation, ont été largement influencés par les Grecs. Les Romains ont hérité de leur savoir-faire et ont développé leur propre culture viticole. L'empire romain a permis la diffusion du vin dans toute l'Europe.

G - Élevage / vinification

Le processus de vinification est complexe et implique plusieurs étapes : la vendange, le tri, le pressurage, la fermentation et le vieillissement. Les techniques romaines étaient avancées pour leur époque.

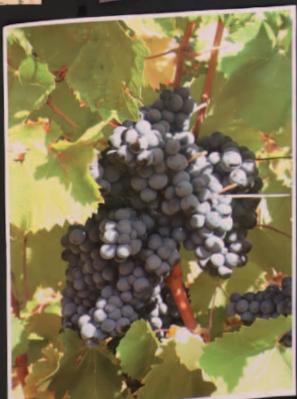
Chais de Béziers les zones plus grandes sont vendues au printemps.

Chais de Béziers les zones plus petites sont vendues au printemps.



Les vendanges

LES VENDANGES





Les outils



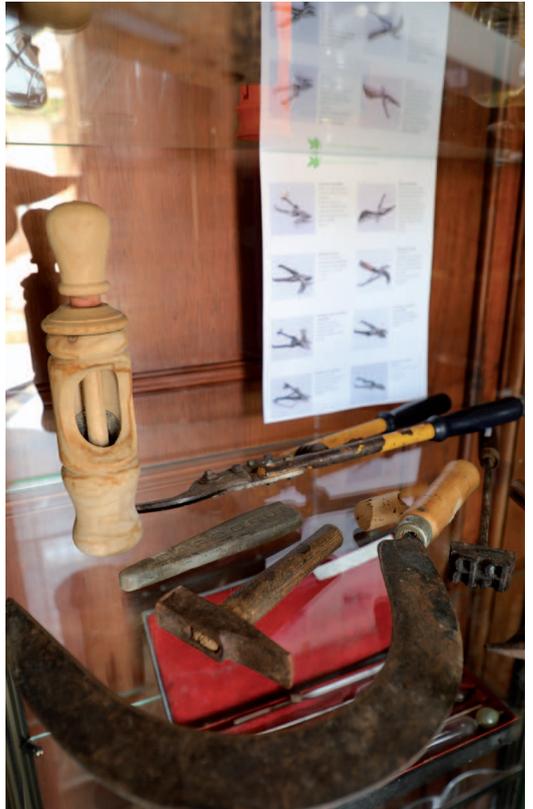


Barile di legno
Usato per la fermentazione del vino
invecchiato in legno
per dare un sapore
particolare al vino.

Barile di legno
Usato per la fermentazione del vino
invecchiato in legno
per dare un sapore
particolare al vino.







Décorations et objets variés

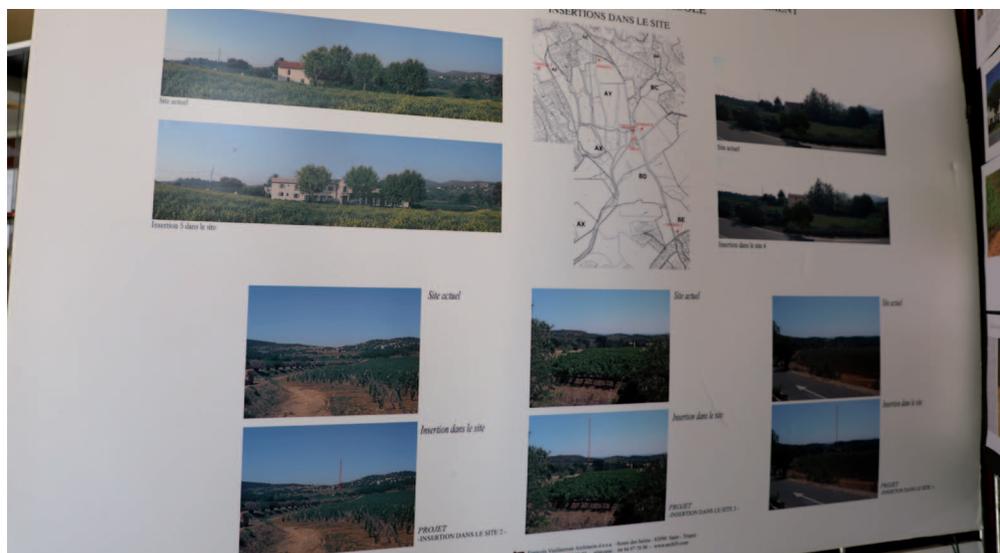


Le Domaine de La Croix et de La Bastide Blanche

L'histoire du Domaine de La Croix est intimement liée à celle de la commune. Vers la fin du XIX^e siècle les soyeux Lyonnais qui collectaient les cocons de vers à soie dans les magnaneries de la région, découvrent le superbe site du Hameau de La Croix et son potentiel viticole et touristique. Après l'acquisition de terres et de vignes sur le territoire de La Croix de Gassin en 1892, M. de A. Vrégille, gentilhomme comtois, crée une S. A. puis en 1895 fait appel à des actionnaires pour fonder la société viticole *Le Domaine de La Croix*. En construisant sa cave, en produisant un vin remarquable, en créant infrastructures et emplois, le domaine va organiser autour du hameau une vraie vie administrative et économique. Au XX^e siècle, le domaine est à son apogée et en 1934 le hameau devient la commune de La Croix. Malheureusement, après la guerre, le vignoble qui a beaucoup souffert n'est plus rentable : pas assez entretenu, il périclité, perd sa réputation.

Racheté en 2001 par le Groupe Bolloré, le domaine s'étend aujourd'hui sur 180 ha dont 100 ha de vignes pour les crus du « Domaine de La Croix » et 15 ha pour les vignes de « La Bastide Blanche » nichée à deux pas du Cap Taillat. C'est une véritable renaissance. Avec un personnel qualifié et un matériel à la pointe du progrès, il faudra 8 ans au domaine pour restructurer les vignes, les replanter, achever la métamorphose du site avec une cave née de la rénovation de l'ancienne et la création de chais souterrains.

Le Domaine de La Croix, plusieurs fois médaillé, a renoué avec l'excellence des crus classés « Côtes de Provence ».



Le Château de Chausse

Au siècle dernier, 4 ha de vignes produisaient un petit vin courant pour les propriétaires (D^r Ducroquet...) et leurs amis.

En 1986, après avoir acquis la propriété, M. et M^{me} Schelcher entament un programme de reconstruction des parcelles laissées en déshérence. En 1990, débutent les travaux de terrassement et 5 ha de vignes seront plantés chaque année pendant 3 ans. Le domaine s'étendra alors sur 15 ha de « bels » et bons cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Rolle et Viognier sur coteaux argilo-schisteux.

Le pari est ambitieux : produire des blancs et rosés de grande qualité ainsi que des rouges de garde. Les premières vendanges auront lieu en 1993 dans des cuves de fortune installées près de la Bastide et ce vin sera déjà récompensé ! Viendra ensuite la construction semi-enterrée de la cave de 1000 hl suivie du chai à barriques en 1994.

Après 30 ans à la direction du Château de Chausse, en 2016, la famille Schelcher vend le domaine à Charles S. Cohen et sa femme Clo, Américains francophiles qui ont l'ambition de produire des vins de Provence d'exception. Le domaine a été certifié en Agriculture Biologique en 2018.



La Madrague

Elle voit le jour après la guerre et porte le nom de «Domaine des Palmeraies». Plusieurs propriétaires se succèdent : en 1950, c'est M. Chamonard qui avec l'aide de la famille Maurric, crée le domaine qui en 1980 sera vendu à la famille Masson qui le rebaptise « La Madrague ».

1990 : projet immobilier d'une marina, les vignes sont menacées.

1995 : la zone est déclarée « Zone agricole non constructible », le domaine est sauvé mais les vignes non entretenues périlissent.

2007 : Jean-Marie Zodo, un Lillois passionné d'œnologie rachète La Madrague et avec son équipe restructure les vignes et décide sa conversion en bio.

Tout est recréé : replantation des vignes (7 cépages pour vins rouges, rosés, blancs), chai de vinification, d'élevage, cuverie, unité d'embouteillage, bureaux, caveau de vente...

Pour le bio, le cahier des charges impose 0% d'insecticides, pesticides et herbicides chimiques. Ne sont utilisées que des matières premières d'origines naturelles. Les traitements au soufre et à la bouillie bordelaise peuvent être utilisés contre le mildiou et l'oïdium. Depuis 2015, certaines vignes sont en biodynamie et le domaine revient à des méthodes ancestrales qui avaient disparu et qui sont remises au goût du jour.

À ce jour, La Madrague produit annuellement 300 000 bouteilles et a été plusieurs fois médaillée pour ses cuvées d'exception : Charlotte, Claire, César, Charles.



La Sultanine

Depuis 1999, le propriétaire Ch. Chauvet s'attache à cultiver les vignes suivant des méthodes traditionnelles, dans le respect de l'environnement, utilisant uniquement des engrais organiques, des traitements phytosanitaires à base de bouille bordelaise et de soufre. Les premières récoltes datent de 2001 et le travail est entièrement bio.

Avec ses 3,8 ha, c'est l'un des plus petits domaines sur la commune. Le vigneron produit deux cuvées par an suivant une méthode d'agriculture respectueuse de l'environnement. La production confidentielle d'environ 15 000 bouteilles par an s'adresse ainsi à une clientèle passionnée. Elle apprécie le rosé cuvée « Bernardine » issu des cépages grenache, cinsault et syrah, et le rouge cuvée « Bernardine » réalisé à partir des cépages syrah (80 %) et grenache (20 %) vieilli en fût de chêne de 8 à 12 mois.

Depuis 2014, la cave est basée à la ferme des Sellettes, bastide de plusieurs siècles (elle-même implantée sur une ancienne ferme gallo-romaine), ce qui a permis l'installation de matériel ultra-moderne, notamment de nouvelles cuves en inox et un pressoir pneumatique dernier cri.

La première vendange, après cette nouvelle installation, permet une vinification, dans les meilleures conditions, des raisins récoltés du vignoble 100% bio de La Sultanine.





La Tourraque

« Depuis 1805, notre famille, Brun-Craveris, cultive ce domaine situé sur les contreforts du Parc national de Port-Cros et les communes de La Croix Valmer et Ramatuelle.

Au départ, La Tourraque était une ferme qui vivait en autarcie en tirant ses ressources de la chasse, de la pêche, de ses cultures : fruits, légumes, céréales, oliviers et évidemment vignes. Au fil des ans c'est la viticulture qui est devenue la principale activité.

Aujourd'hui, sur les 30 hectares de notre vignoble, nous produisons des vins A.O.C. Côtes-de-Provence. Nos principaux cépages sont les Grenache, Cinsault, Tibourin, Rolle pour les Rosés*, les Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vieux Carignan pour les Rouges, les Ugni, Rolle et Semillon pour les Blancs. Enfin, sur 2 ha, nous exploitons 370 oliviers.

Conscients de notre rôle dans l'écosystème local, nous cultivons nos terres selon les règles de l'agriculture biologique, dans le respect de sa biodiversité exceptionnelle au cœur de cet espace naturel protégé.

Les vendanges, dont une partie est toujours effectuée à la main, commencent fin août-début septembre et durent 3/4 semaines avec une quinzaine de vendangeurs. Pour une meilleure conservation et pour éviter une perte d'arôme, les raisins sont cueillis de nuit entre 3h et 7h du matin puis entre 7h et 13h.

Nous optimisons la qualité des vins grâce à un pressage doux et lent accompagné d'un contrôle pointilleux des températures de macération et de fermentation. Certaines cuves sont mises en fermentation à partir des levures indigènes.

Nos principales cuvées sont : Joseph Brun, Classic, Harmonie, Taillat. »

Sébastien Craveris

LA TOURRAQUE

Domaine la Tourraque



LE DOMAINE DE LA TOURRAQUE

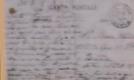
Le Domaine de la Tourraque, situé à l'extrémité sud de la commune de La Tourraque, est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.



Vin Joseph Brun et la Tourraque



Joseph Brun, vigneron à la Tourraque, a consacré sa vie à la culture de la vigne. Son domaine, situé à l'extrémité sud de la commune, est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.


CAVEAU DE VÉGÉTATION





Le Caveau de Végétation est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.




Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

ALIMENTAIRE




Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Millelisme S2



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Millelisme de premier au domaine de la Tourraque



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le domaine de la Tourraque

Le vin professeur est tiré



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le vin au Portugal



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le vigneron de la Tourraque



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le premier de la famille Brun



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Les premières vendanges à « La Tourraque »




Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Aujourd'hui le domaine de La Tourraque




Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le vin au Portugal



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le vigneron de la Tourraque



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

La vigne en famille



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le fête du vin « premier » dégustation



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Une fête pour le premier



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Un concours des vins de haut niveau




Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le vigneron de la Tourraque



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

Le vigneron de la Tourraque



Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.

FIGAROSCOPE

Tourraque

Unime propriété du vigneron le plus passionné en bout de poste qui fait les cépages des propriétés de sa 4 et les cépages de culture traditionnelle de la Tourraque depuis ses vignes sur cinq hectares. Parmi eux, le cépage le plus précieux de sa propriété est le cépage de la Tourraque, un cépage qui a été introduit en France par le vigneron de la Tourraque en 1850. Le cépage de la Tourraque est un cépage qui a été introduit en France par le vigneron de la Tourraque en 1850. Le cépage de la Tourraque est un cépage qui a été introduit en France par le vigneron de la Tourraque en 1850.

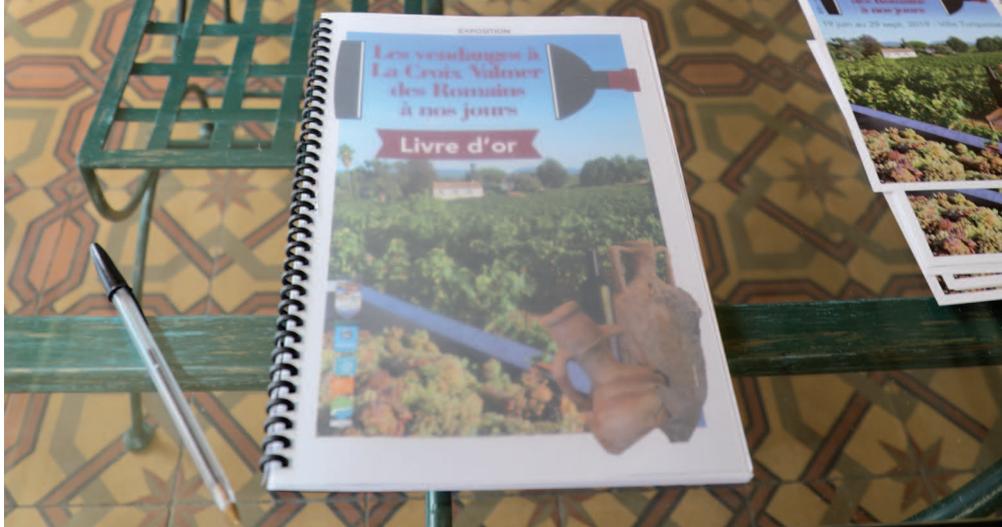
Les vendanges dans le Goire

Domaine de la Tourraque, un an après les incendies




Le premier de la famille Brun est un lieu de culture et de détente. Il dispose de vastes vignes et de champs, offrant une vue imprenable sur la mer et les montagnes environnantes. Le domaine est géré avec soin et passion, produisant des vins de qualité et des produits locaux.





Horaires - Mardi, vendredi : 17h-19h

Mercredi, jeudi, dimanche : 10h30-12h30

Conférence : La vigne au temps des Romains

Animée par André Falconnet, président de l'association Aristide Fabre

29 juillet à 19h - Salle de fêtes Charles Voli



Infos : 04 94 55 13 13
www.lacroixvalmer.fr