

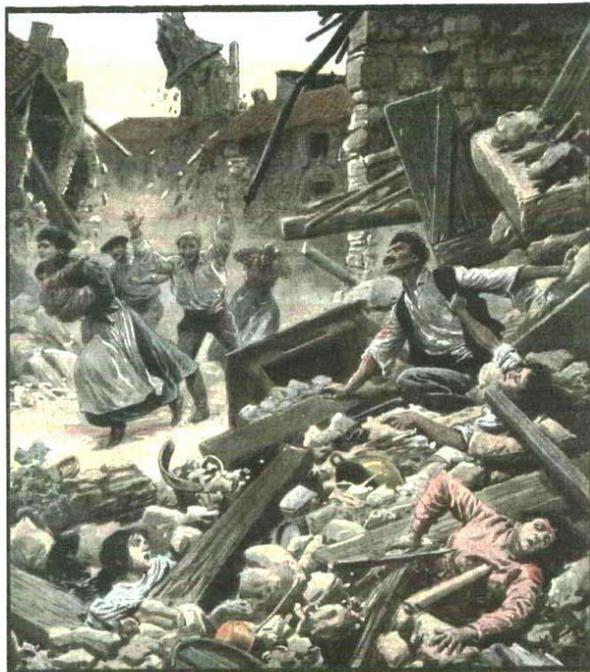
AUTOUR DU GRAND CHÊNE

SORTIE DU 17 janvier 2015
ROGNES



Jadis :

La mer chaude et peu profonde recouvrait l'actuelle vallée de la Durance. Elle s'étendait à perte de vue. Au fond de l'eau, sable argileux et vase calcaire donnent une roche coquillière jaune facile à travailler. A l'est, un complexe volcanique aux laves sombres refroidies, constitue un terroir exceptionnel. Les Alpes n'existent pas encore...



LE TREMBLEMENT DE TERRE DU MIDI

Le village connu depuis les années 1150 sous le nom de Castrum de Ruinis, était implanté sur une des buttes « le Foussa ». De violentes batailles entre Protestants, Ligeurs et Royalistes sonnèrent le glas du village.

Reconstruit sur les flancs du Foussa il prit un nouvel essor.

11 juin 1909 tremblement de terre de Provence

La terre tremble. Un séisme de forte intensité secoue la région. L'épicentre se situe à environ 20km au N.O d'Aix en Provence.

46 morts et plus de 250 blessés seront victimes du séisme.

Les communes les plus éprouvées:

Lambesc, ST Cannat, Rognes, le Puy Ste Réparate, Pelissanne, Venelles, Aix (partie nord), la Barben, sont situées dans la dépression comprise entre le massif des Côtes, les collines de la Fare et la chaîne de la Trévaresse. ...

2015 Janvier :

Rognas, Rognis, Ruinis, Rognes aujourd'hui attire toute notre attention.

Dans cette commune, terroir viticole, truffe, et vestiges feront la trilogie de notre visite.

A l'aide du plan offert par l'Office du Tourisme local, nous cherchons le départ du sentier des vigneron pour en effectuer le circuit court.

Devant ce panneau mis juste à la sortie du village, les avis divergent.

Est-ce le bon ?

Plusieurs fois nous aurons recours à la documentation pour nous repérer. Suivre les traces n'est pas évident. L'itinéraire n'est pas agréable, il suit la route départementale trop longtemps. Après bien des hésitations nous voici enfin à la chapelle St Marcellin. Aux alentours de la vigne ! La taille est différente, ici à droite la Bordelaise, d'autres en cordon de Royat, celle en gobelet ne se pratique plus à cause des vendages effectués mécaniquement à l'aide de machines à vendanger. Nous sommes retournés par la route, impossibilité de trouver l'accès au chemin prévu ; direction l'Hostellerie des Vins.





Plantons la vigne, la voilà la jolie vigne, vigni, vignons, vignons le vin, la voilà la jolie vigne à vin, la voilà la jolie vigne.
De vigne en ca cave, la voilà la jolie cave...

Quelle cave !!! Nous saurons tout sur le vin : 3 étapes

- En amont le viticulteur : Il sera le maître absolu de la plantation à la maturation des grappes. De son travail dépendra la qualité du vin.
- Les vendanges : de plus en plus les machines remplacent l'homme.
- La vinification : domaine du caviste et des techniciens. A partir de là les grappes prises en charge par des tuyauteries dès leur arrivée aux chaix ne connaîtront plus la main de l'homme. L'alchimie est contrôlée automatiquement. C'est l'œnologue qui élaborera le goût du produit désiré par assemblage de différents cépages.

Tout est noté, une traçabilité sans faille, alors ... goûtons ce nectar AOC.



Après avoir tasté et apprécié différents vins notre appétit est aiguisé. Une belle table nous attend au Piano Gourmand situé à l'entrée de Rognes. Il est assez petit mais très convivial. De la cuisine au service tout est familial. Notre repas élaboré à base de truffes enchante nos papilles, nous avons même du rabiote de brouillade. Nos estomacs enthousiasmés par ces succulents ascomycètes, nous incitent à en connaître un peu plus sur cette culture allons voir in situ cet or noir.

C'est chez Solange et Thierry que nous allons découvrir l'art du cavage grâce à Belle et Filou.



Quel plaisir de les voir gambader, flairer et même ruser avec leur maître pour subtiliser quelques morceaux de truffe dont ils raffolent. De puissants arômes olfactifs sortent de terre. La récolte est abondante. Nos hôtes nous ont préparé une amicale collation pendant laquelle nous avons pu acheter les truffes fraîchement sorties de terre. Pour beaucoup d'entre nous, c'était une première. Solange et Thierry nous ont chaleureusement accueillis. Ils nous ont fait partager leur savoir avec simplicité et gentillesse. Nous avons projeté la visite du village mais le froid nous fait changer d'avis. Nous reviendrons et la maman de Solange sera notre guide.

Marie-Paule & Roberta