

AUTOUR DU GRAND CHÊNE

SORTIE DU 31 janvier 2015

ROGNES 2



Deuxième groupe pour la visite de la cave, 15 jours après le premier.

Nous sommes 9 à nous retrouver ce dimanche matin bien frisquet sur le parking de l'OdT de Saint-Pierre à 07h45 et nous partons à 2 voitures direction Rognes.

Il est presque 9h00 lorsque nous arrivons devant l'Hostellerie des Vignerons du Pays d'Aix, Chais des Vignerons de Rognes, Chais de Beaulieu, bâtiment d'allure contemporaine et nous y retrouvons le reste du groupe. Nous sommes maintenant 15, tous impatients

de visiter cette cave, et d'abord accueillis sur le parking par un énorme rhinocéros en fibre de verre.



Voilà les portes ouvertes ; nous pénétrons dans un très grand hall servant à la fois de bar de dégustation d'un côté et de présentation et stockage des différents vins plus loin.

Notre guide nous emmène alors vers l'intérieur du bâtiment, une salle immense contenant une impressionnante enfilade de cuves de conservation du vin (190 au total, en acier de 8 mm environ d'épaisseur). Elles sont fabriquées en Italie par



la prestigieuse entreprise Gimar Della Toffola (qui correspondrait à la Ferrari en voiture, dixit notre guide).

Ces cuves ont une durée de vie de 30 à 40 ans. Le matériau est autonettoyant et auto-vidangeant. Il y en a 7 travées.

On remarque un fil à plomb à l'extérieur de chaque cuve de conservation destiné au service des fraudes. Il existe aussi à l'extérieur un tube de verre sur toute la hauteur de la cuve pour vérifier la couleur du vin.

Plus tard nous verrons qu'il y a encore 8 cuves en fibre de verre, mais elles ne sont plus renouvelées car elles peuvent contenir des substances plus ou moins toxiques.

Le vignoble de Rognes s'étend sur 145.000 ha et il faut compter en plus 8 domaines privés.

C'est la cave la plus récente de la région PACA et la plus moderne de Nice à Arles quant au procédé de vinification, et la plus grande (5.000 m²).

Chaque cuve correspond à un terroir bien précis, et il existe aussi des cuves de sous-traitance pour d'autres domaines.

Il existe aussi un partenariat avec la grande distribution, avec des vins différents pré-réservés et un cahier des charges à respecter différent selon les enseignes.

Les vins ne sont jamais mélangés, et quelquefois les cuves ne sont qu'à moitié remplies, pour sauvegarder la traçabilité du vignoble d'origine. Pour cette raison il faut compter environ 1/3 de cuves de relais pour les années d'abondantes récoltes de raisin.

Pour transformer un vin rouge en vin blanc la coopérative utilise la caséine de lait (ailleurs on peut également utiliser du blanc d'œuf) qui facilite le dépôt du colorant. On compte 2 sacs de 20 kg de caséine pour 540 hl de vin.

Pour la conservation, les sulfites (de potassium ou de sodium moins agressif) sont indispensables. Il n'existe pas d'autre mode de conservation. Et pour conserver un vin de couleur pâle il faut aussi ajouter de l'acide ascorbique.

Chaque cuve, déjà très lourde à vide, une fois remplie peut atteindre 56 tonnes (contenance de 260 à 540 hl), ce qui explique les 6 mètres d'épaisseur de la dalle qui les supporte.

Puis nous entrons dans le cœur de la cave, la salle de vinification. Pour bien observer les détails et comprendre le processus de vinification nous montons par un système de passerelles au niveau supérieur des cuves. Tout d'abord nous passons devant deux grands conquêts d'apport destinés à recevoir le raisin.



C'est ici qu'un technicien juge le degré et la qualité du raisin. C'est le mûrissement sur la vigne qui détermine le degré d'alcool. Si le raisin ne correspond pas aux normes requises, il est dirigé sur une voie de garage (déclassement). C'est un travail très précis avec étiquetage des cépages, des terroirs, des sols. C'est le Ministère de l'Agriculture qui définit les appellations.

Le raisin tombe ensuite par gravité sur des grilles. Un râteau aide aussi à faire écouler ce raisin. Les déchets sont expulsés à l'extérieur. A l'aide de pompes le jus est aiguillé par pression dans une cuve équipée d'un serpentin de refroidissement, stabulateur à froid, pour contrôler la température de fermentation qui est arrêtée beaucoup plus vite que traditionnellement, et qui est reprise après 6 à 8 jours de repos. Ce serpentin contient de l'eau ou de



l'éther glycolé pour obtenir une température de 0,5° et ainsi permettre de bien maîtriser le flux de la fermentation et la stopper au moment voulu. Cela maintient une basse température dans la grande salle et il n'est pas rare de voir des stalactites pendre du haut des cuves. Le vin se fabrique en 12 jours, alors qu'il en faut 40 traditionnellement ! Chaque cuve a son pupitre où sont gérés électroniquement la température, le niveau et le degré des vins, et encore d'autres paramètres. Sur le dessus des cuves on peut voir également un système de soupapes de sécurité pour évacuer les gaz en cas de besoin au moment de la fermentation.

Les cuves destinées à la mise en bouteilles sont fermées par un couvercle mobile et étanche qui descend pour chasser l'air (l'ennemi du vin c'est l'oxygène) lors du soutirage.

Une fois élaborés, les vins sont décantés et dirigés vers leurs cuves de stockage.

Une cuve, beaucoup plus grande que les autres, et qui a dû être montée sur place sur chape spéciale, peut contenir 2.000 hl de vin. Elle sert essentiellement pour les vins d'assemblage et comporte à l'intérieur une hélice pour faciliter le mélange.

Pour la mise en bouteilles, celles-ci sont préalablement lavées, puis remplies en laissant un espace intermédiaire de 2 cm comblé par de l'azote (gaz neutre) avant d'être bouchées, encapsulées, étiquetées et mises en cartons pour palettisation. Deux techniciens polyvalents surveillent tout le processus. La capacité de la machine est de 3 à 5.000 bouteilles/heure. Les bouchons sont en polymère assurant une très bonne garde. Seuls les vins rouges à haute valeur reçoivent un bouchon de liège.

Certains vins peuvent aussi être gardés en fûts de chêne avant leur mise en bouteille

Au cours de l'année les vigneronns doivent obligatoirement traiter par deux fois leurs vignes pour éviter maladie et pourriture, le dernier traitement un mois avant les vendanges. Le raisin est acheté au kg et est revendu au propriétaire en vin de château ou en vin d'assemblage.

Les vendanges sont mécaniques à 95%. On peut traiter jusqu'à 350 tonnes maximum de raisin par jour, mais la normale est de 280 tonnes.

Pendant la période des vendanges le travail commence à 4h du matin, avec 6 rotations possibles.

Ce chais est régi en coopérative. Pour les décisions, une voix par propriétaire (quelque soit l'importance du vignoble). Les coûts de fabrication sont strictement répartis à l'hectolitre. Officiellement il faut compter un minimum de 18 ha pour une exploitation viticole.

La production est de 18.000 bouteilles/jour et est destinée exclusivement au marché français.

Les résidus de vidange et les produits déclassés sont vendus à très faible prix à des usines spécialisées qui les transformeront en différents alcools voire en boues pour l'agriculture.

Et maintenant le moment tant attendu de la dégustation, puis les achats. Nous remercions chaleureusement notre guide et nous dirigeons vers le village.

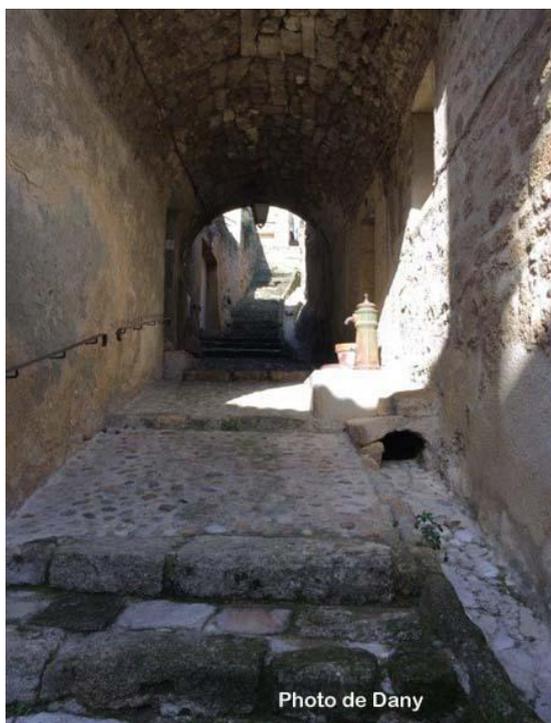


Photo de Dany

Rognes est un petit village très ancien (son origine remonte à l'âge de pierre), situé entre Salon de Provence et Aix en Provence, non loin des rives de la Durance. Il est surtout célèbre pour la qualité de sa pierre. Le 11 juin 1909, un séisme de magnitude 6,2 sur l'échelle de Richter, détruit la plus grande partie des maisons situées sur les flancs du Foussa. Depuis les normes de construction ont été modifiées et la hauteur des maisons diminuée. Par nos bavardages et nos rires nous égayons et réveillons le calme du



Photo de Dany

village. Nous montons, descendons, tournons dans ses ruelles aux noms évocateurs, admirons le "verrou", écusson gravé dans la pierre avec partie métallique, admirons le lavoir (du XII^{ème} et restauré au XIX^{ème}) avec le fameux "écusson" au milieu de sa voûte, et bien d'autres vestiges, tous



Photo de Dany



en pierre de Rognes. Le temps nous manque pour grimper jusqu'au sommet de la colline où les ruines d'un vieux château veillent sur le



village. D'une des fenêtres un tyran-châtelain jetait les sujets récalcitrants. Sur la photo nous devinons le château et en dessous c'est la chapelle des Pénitents avec son arc gothique. Voici l'église romane, préservée lors du tremblement de terre, son clocher surmonté d'une coupole.



Sur le chemin du restaurant, nous passons devant l'imposant bâtiment de la mairie (en fonction depuis 1976), ancien Hôtel-Dieu, avec son cadran

solaire "Carpe Diem" au-dessus du fronton et une belle sculpture de Notre-Dame de la Miséricorde entourée de plusieurs enfants, dans une niche à l'angle au-dessus de la rue, sans doute le don reconnaissant d'un malade.



Il est temps de nous retrouver pour déjeuner au restaurant où nous attend un savoureux repas. "Nickel" dira Brigitte.

Maintenant nous allons visiter la truffière avec ses propriétaires et l'incroyable adresse de leurs 2 chiens pour sentir et débusquer les fameuses truffes. Cette partie a été très bien décrite par Robert et Marie-Paule, nous en resterons donc là.

Un grand merci à Brigitte, notre animatrice, qui a su gérer avec tact et gentillesse notre sortie.

Janine et Dan