

Avec les Vignerons de Lançon-Provence



GUIDE DE DÉCOUVERTE

LE SENTIER DES VIGNERONS DE LANÇON-PROVENCE



Cellier des Coteaux de Lançon

Départ du Cellier des Coteaux de Lançon

 Boucle du pigeonier : 4 km (1h)

 Boucle des oliviers : 9 km (3h)

 Boucle de la première cave : 13 km (4h20)

Bienvenue au Cellier



Si la ferme de Coudounèu atteste de la plus ancienne vinification de France, ce n'est qu'en 1929 qu'une poignée de viticulteurs se regrouperont pour créer la Cave des Coteaux de Lançon. En 1996 Lançon fusionne avec la cave de Cornillon-Confoux. La richesse et la qualité des vins s'en trouvent renforcées grâce à la diversité des terroirs et des cépages.



Les terres légères et sableuses nous apportent des arômes fins et fleuris tandis que les sols argilo-calcaires caractérisent la charpente de nos vins rouges. Baigné de soleil et assaini par le mistral, le raisin n'a plus qu'à donner ce qu'il a de meilleur !

Pas moins de 14 cépages – dont le célèbre Rolle (voire Borne 5) – sont à la disposition de notre maître de chais qui pourra, grâce à son savoir-faire et son intuition, affirmer la personnalité de nos vins.

Bonne balade sur les traces de la Première cave de notre pays...

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires d'ouverture du lundi au samedi
9h00 – 12h00 et de 15h00 à 19h00

04 90 42 81 09

cellierdescoteauxdelancon@gmail.com

www.cellierdescoteauxdelancon.com

Du bon usage du sentier

Pensez à prendre de l'eau et à porter des chaussures adaptées. A noter un passage avec quelques marches sur le circuit court.

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 vous arrêterez devant les bornes marquées « Vignerons de Lançon ».

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) 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.

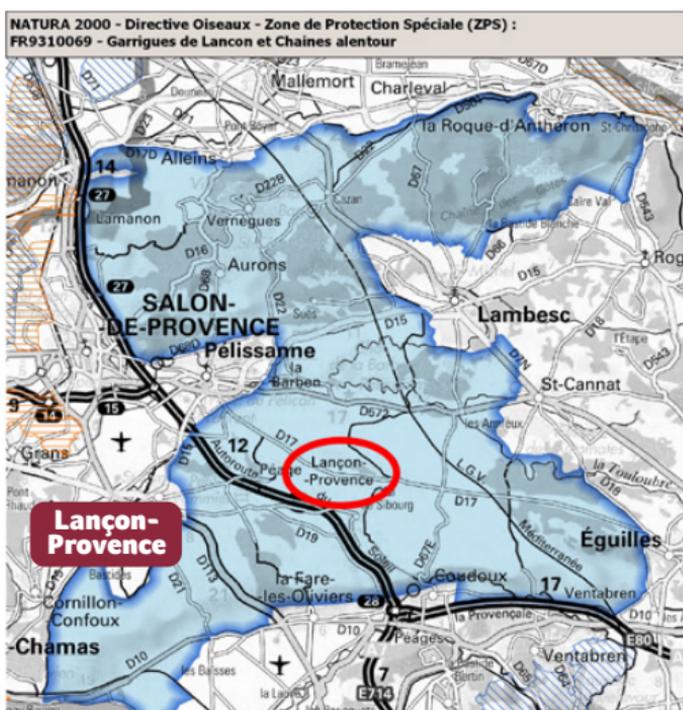
RESPECTEZ LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR



Des vignerons en site Natura 2000

La Haute Valeur Environnementale (HVE) de la vigne à la cave.

Outils fondamentaux de la politique européenne de préservation de la biodiversité, les sites Natura 2000 visent une meilleure prise en compte des enjeux de biodiversité dans les activités humaines. Ces sites sont désignés pour protéger un certain nombre d'espèces et d'habitats représentatifs de la biodiversité européenne.



C'est pourquoi les vignerons des coteaux de Lançon sont inscrits dans une démarche environnementale. La HVE implique de raisonner les pratiques de défense phytosanitaires, de désherber sans produits et d'être attentif aux liens entre la culture et l'écosystème.



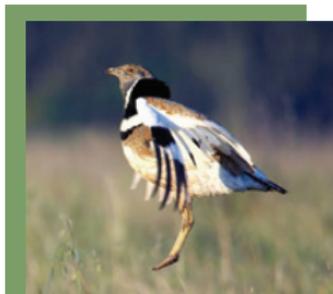
En frontière d'un des plus grands sites Natura 2000 de la région (27 000 ha entre Durance et l'étang de Berre), les vigneronns locaux sont sensibles aux biotopes qui les environnent, notamment la garrigue lançonnaise particulièrement riche en espèces protégées.

GARRIGUES DE LANÇON ET CHAÎNES ALENTOUR

Localisé entre la vallée de la Durance et l'étang de Berre, le site constitue un vaste secteur où alternent reliefs calcaires et plaines agricoles.



Rollier d'Europe



Outarde canepetière

Il présente divers types d'habitats naturels : garrigues, boisements de feuillus ou de résineux, falaises et barres rocheuses, parcelles agricoles (vignobles, cultures maraîchères et céréalières). La zone est riche en oiseaux caractéristiques des milieux ouverts méditerranéens (Fauvette, Outarde canepetière, Pipit rousseline...) et en grands rapaces. 245 espèces avicoles y sont répertoriées.

Le site présente un intérêt d'ordre national à international pour la conservation de l'Aigle de Bonelli (5 couples potentiellement présents, sur 30 couples nichant en France). Site d'importance nationale pour la nidification du Rollier d'Europe (25 à 40 couples).



crédit photo : Alexandre Lautier

Aigle de Bonelli

Ici commence l'histoire de la

LA FERME DE COUDOUNEU

(ferme-grenier du V^{ème} siècle av. J.-C.)

Installée sur un éperon rocheux, cette ferme gauloise a offert des amphores locales, un pressoir antique et des pépins de raisins « cultivés ». Ces éléments corroborent la présence d'un site de vinification. Il s'agirait donc de la « première cave vinicole indigène » de France vers 450 av. J.-C. !



Maquette de la ferme de coudouneu

Ce site expérimental qui servait également de stockage des productions est protégé par une enceinte en pierres sèches.

L'accès était défendu par une porte fortifiée, surmontée par une plate-forme en bois qui servait de vigie.

A l'intérieur, une étroite ruelle séparait deux bâtiments allongés dont la base était surmontée de briques crues et d'un toit en torchis. Un escalier taillé dans le rocher permettait l'accès aux parties hautes de l'éperon.

La destruction brutale de la ferme par un incendie (début IV^{ème} av. J.-C.) a permis la conservation exceptionnelle des vestiges, tels que vaisselle, dolium, pépins carbonisés... En outre, la plus vieille gousse d'ail cultivée de France y a aussi été retrouvée.

première cave de France

LA TOUR DU TÉLÉGRAPHE CHAPPE



La construction de forme carrée que l'on aperçoit sur l'escarpement rocheux occidental est le vestige de ce que fut, il y a plus d'un siècle et demi, la tour du télégraphe Chappe.

Elle faisait partie d'un réseau d'une centaine de constructions semblables entre Paris et Toulon, grâce auxquelles un message codé pouvait être transmis en une vingtaine de minutes.

La tour de Lançon reproduisait les signaux émis par celle de Salon et les transmettait à celle de Vitrolles et vice-versa.

Elle a cessé de fonctionner en 1832 et ce système de communication a été abandonné en 1844.

(pour de plus amples renseignements voir les bulletins d'histoire locale n° 30 et 42)

L'ouverture mensuelle de la **Maison des Arts et Traditions Provençales**, vous permet de visiter les salles archéologiques où sont entreposées ces différents vestiges.
www.lesamisduvieuxlancon.fr



Les fruits du terroir

Chaque vin a sa « recette ». Soutenir tel arôme, développer tel parfum, l'assemblage des cépages cultivés dans un sol spécifique, est à l'origine de « l'architecture » de la saveur d'un vin.

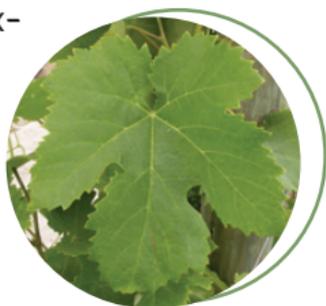
Olivier de Serres ne disait-il pas : « Le génie du vin est d'abord dans le cépage ». Le choix de l'encépagement est donc un point clé dans la viticulture.



A BORNE A - LE GRENACHE

D'origine espagnole, le grenache s'exprime pleinement dans les terrains de coteaux. Il aime les sols secs et caillouteux et s'accommode de la sécheresse et des vents.

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



B BORNE B - LA SYRAH

La syrah est un cépage noir, que l'on retrouve dans beaucoup d'appellations du sud de la France. Il affine la structure et l'équilibre des vins rouges et rosés de Provence auxquels il donne la profondeur des teintes et les saveurs épicées, de fruits rouges et de violettes.



C BORNE C - LE VERMENTINO

Il présente des baies moyennes, blanches, à la peau épaisse et ferme, qui rosissent à surmaturité. Il se plaît particulièrement dans les terroirs chauds et secs (granitiques par exemple)

C'est un cépage vigoureux, mais sensible au vent et à l'oïdium. Il se plaît dans des régions chaudes, sur un terrain sec et peu fertile. Il assure une production régulière.

Ses arômes puissants libèrent des parfums d'aubépine, d'amande et de pomme. Il donne des vins frais délicats et légèrement aromatiques, de belle couleur pâle et de qualité, généralement bien équilibrés, gras mais manquant parfois d'acidité.



D BORNE D - COMMUNE OLÉICOLE DE FRANCE



50 000 oliviers sont recensés sur la commune, qui en fait une des communes les plus oléicoles de France. Elle est labellisée « Commune oléicole de France ».

Une si belle histoire ...

Ici, le vin des vignes de Lançon coulait à flots... En effet, la maison dite des Templiers se situe dans la rue Pavé d'amour! Cette rue est riche d'histoires ... Fréquentée jadis par la haute société, les aristocrates y organisaient de nombreuses réceptions où Bacchus et ses ménades semaient la joie et... l'amour.



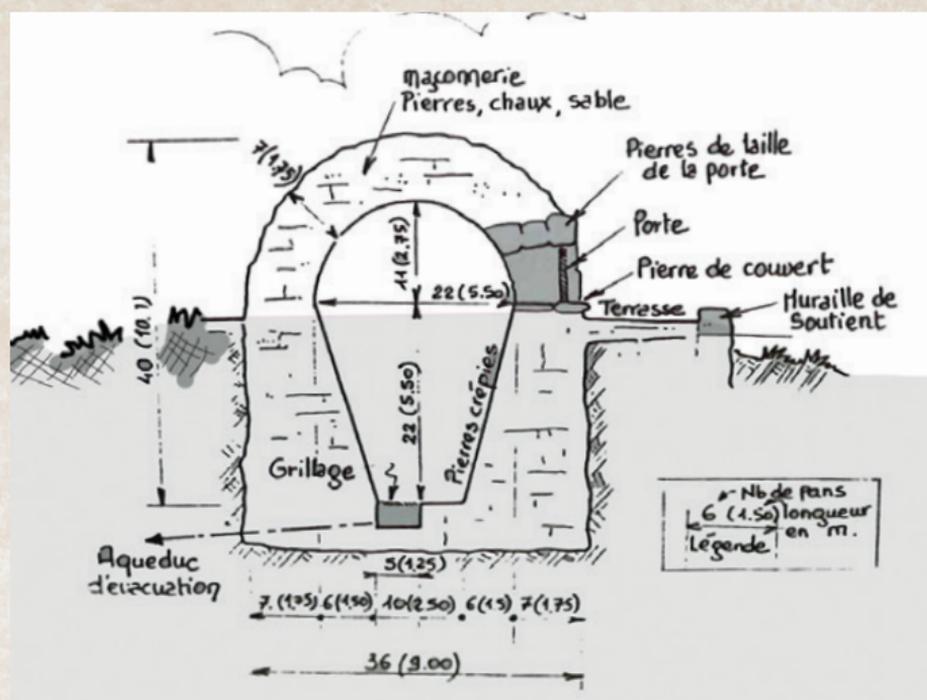
Maison dite « des Templiers », hôtel particulier du XVI^{ème}



Eglise Sainte-Julitte du XIII^{ème} siècle, adossée à la première enceinte castrale

Suivons les différents seigneurs qui depuis le XII^{ème} siècle ont structuré ce bourg castral grâce à des enceintes successives. Le château fut construit en 1116 par la famille des Baux. En 1520, la famille Foresta acquiert la seigneurie de Lançon qui, 44 ans plus tard, sera rachetée par la communauté des habitants. Marie de Luxembourg fait bâtir à la fin du XVI^{ème} siècle, rue Pavé d'amour, ce bel Hôtel, appelé à tort Maison des Templiers! Cet hôtel particulier de style renaissance est classé Monument historique.

Pas à pas, avant de parcourir la colline, cette « boucle des oliviers » nous conduit vers la glacière, construction extra-muros du début du VIII^{ème} siècle qui permettait de stocker et d'y conserver de la glace sur une période de plus d'un an... Chemin faisant, je vous invite à présent à prendre de la hauteur et découvrir nos collines odorantes et vous enivrer... du chant des cigales et des perdreaux.



Coupe verticale de la glacière (d'après devis de construction, 1751)

CHAPELLE SAINT-CYR



Située au bas du village en bordure de la RD113, elle appartient à l'attachante famille de ces « modestes » chapelles romanes parsemées dans la campagne provençale. Sans prétention, c'est un miracle d'harmonie, d'une pureté et d'une sobriété toutes cisterciennes.



2023

Quand la nationale ...

Si Lançon a toujours été le passage obligé entre la liaison Marseille-Avignon, son tracé a évolué au travers des siècles.

D'abord, il y eut l'ancienne route de Marseille dite encore chemin des Font (en provençal chemin des fontaines). Cette voie traversait directement la colline en direction nord/sud.

Plus tard la route nationale 113 a vu son tracé se mettre en place au XVIII^{ème} siècle. Cette route commerciale serpentait déjà par le col du télégraphe Chappe puis traversait Lançon par la belle avenue Francisco Caravaca, aujourd'hui bordée de platanes.

Dans les années 1930, la route nationale fut déviée du centre du village pour prendre le tracé que nous lui connaissons aujourd'hui.

Cette photo de 1950 nous permet d'apercevoir la colline totalement déboisée suite à une exploitation excessive et des surpâturages ovins.

Depuis la plus haute antiquité, l'olivier fait partie du paysage méditerranéen. Lançon n'a pas échappé à l'opportunité de cette culture si bénéfique pour la santé de l'homme.

Les neufs terribles gels relevés en Provence, depuis 1507 jusqu'en 1956 n'ont pas réussi à faire disparaître cet arbre pluriséculaire.





4

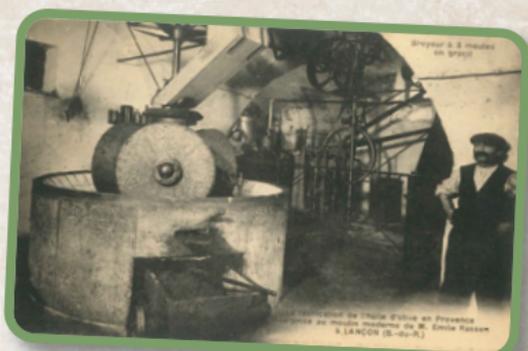
1950

... n'existait pas ...

MOULINS À HUILE À LANÇON :

C'est au cœur du village que l'on trouve une charmante petite rue dont le nom est chargé d'histoire : la rue de la Machine. C'est ici qu'était situé autrefois le premier moulin à huile moderne* de Lançon.

* Ce moulin était actionné par une machine à vapeur. Les olives étaient pressées par une presse hydraulique. Il appartenait à M. Emile Rassen.



Les sept autres moulins que comptait Lançon à l'époque étaient des moulins à sang. Ils étaient actionnés par la force animale ou humaine.

Malheureusement le gel de 1956 sonna le glas des moulins lançonnois. Si au XVIII^{ème} siècle les oliveraies occupaient la moitié des terres agricoles, pas moins de 50 000 oliviers sont encore plantés aujourd'hui sur notre commune.

Désormais à Lançon, seul le domaine de Château Virant dispose d'un moulin à huile en activité. Il a ouvert en 1996

et bénéficie d'une renommée certaine en Provence et ailleurs. De nombreux Lançonnois perpétuent la tradition ancestrale en y apportant leurs olives afin de déguster leur huile.



5

La route du vermentino

Connaissez-vous un cépage qui se décline en quatre noms différents, qui possède une « Route » en son honneur, qui plonge ses racines en Anatolie et qui soit universellement reconnu par les œnologues.

Appelez-le comme il vous plaira : le Rolle en France, le Vermentinu en Corse, le Favorita ou le Pigato en Italie... Il s'agit du même cépage. Le Vermentino est la légende des raisins blancs de Méditerranée.

Sa naissance est nimbée de mystères. Probablement né en Anatolie, il aurait été conduit de Grèce en Corse, puis en Sardaigne et en Ligurie par les commerçants génois. De là il aurait franchi les Alpes où on le cultive depuis plusieurs siècles. D'autres sources évoquent l'histoire d'un petit village fortifié de Malvoisie (Péloponnèse - sud de la Grèce) où était vinifié un vin excellent. Les vénitiens y établirent un comptoir. Les navires de la Sérénissime voguèrent sur toute la Méditerranée pour répandre ces vins dont le cépage le plus prisé était... le Vermentino.



En Sardaigne il est devenu une icône. A la base de l'AOP Vermentino di Gallura - la seule AOP de l'île - les sardes lui ont dédié une Route. La fameuse Route du Vermentino di Gallura qui sillonne le nord-ouest de l'île entre des rochers polis par le vent et des chênes-lièges séculaires. En Corse, il est utilisé pour la fabrication du Patrimonio en monocépage.

Le Rolle rentre dans la composition des grands vins blancs de Provence : AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Côtes-de-Provence ou IGP de renom.

SENTIERS DES VIGNERONS DU CELLIER DES COTEAUX DE LANÇON-PROVENCE



LA BOUCLE DES OLIVIERS DE 9 KM

- 1** Descendre l'allée de la Chapelle, monter à gauche l'av. Saint-Cyr. Poursuivre dans la rue de la République, la Grande Rue et s'enfiler à droite dans la rue Pavé d'Amour.
- 2** Monter à gauche le bd. Pasteur. Après le n° 3, suivre à droite la rue de l'Amour, rejoindre le chemin de crête. Contourner par la gauche le réservoir d'eau.
- 3** 200 m après la faisanderie, descendre à gauche le

ressaut rocheux, descendre le sentier à gauche. Remonter à gauche sur 50 m, descendre puis filer tout droit. A 100 m de la ruine, tourner à gauche pour rejoindre la route revêtue. Monter tout droit et redescendre.

- 4** A droite, suivre la piste et prendre à droite. Se diriger à gauche vers la résidence et la gendarmerie.
- 5** A la barrière, prendre la rue à droite. Face au groupe scolaire des Pinèdes, descendre à droite.

6 Au rond-point, remonter à gauche vers le centre ville. Au second rond-point, continuer tout droit vers la zone commerciale. Après le square Léonard Démarié, monter à gauche le chemin Notre Dame et partir tout de suite à droite sur la rampe piétonne qui passe au dessus du parking pour arriver rue Carnot et à la glacière.

7 Emprunter la rue Hoche. Monter à gauche la rue de la Tour. Après le n° 5, passer à gauche vers la table d'orientation. Monter à droite, contourner le château et descendre la ruelle pavée pour retrouver l'église et la place Pelletan.

8 Remonter à gauche sur quelques mètres pour se faufiler à droite dans la petite rue Marone. Descendre la Grande Rue et retrouver l'itinéraire de l'aller.

LA BOUCLE DU PIGEONNIER DE 4 KM ET LA BOUCLE DE LA PREMIÈRE CAVE DE 13 KM

1 Depuis le parking du Coteau des Oiseaux. Prendre la piste en direction des oliviers et des vignes.

2 100 m avant le pigeonnier, monter à droite en direction de la colline. Au sommet, longer le terrain militaire. Pour la Boucle de la première cave, aller au point **5**.

3 Prendre à droite.

4 Suivre le sentier puis longer le champ de tir. Prendre à droite le ch. du Puits de l'Olivier. Retrouver le parking.

5 Prendre à gauche. Traverser la route et rejoindre la piste DFCI LA 103. Filer tout droit.

6 Après la barrière, prendre le chemin à droite et rejoindre une piste. Aller à droite sur 200 m.

7 Prendre la piste de gauche qui se rapproche des champs et suit les canalisations enterrées par la droite. Traverser 2 pistes en allant tout droit.

8 A l'intersection suivante, aller brièvement à gauche puis reprendre le chemin à droite après les pierres alignées. Couper 2 pistes.

9 Au carrefour suivant, partir à gauche vers les vestiges archéologiques de la ferme de Coudounèu. Revenir sur vos pas et virer à gauche vers le télégraphe de Chappe en aller et retour. Suivre la piste de gauche tout droit et descendre.

10 Monter à droite. Au bloc rocheux filer à droite, puis au suivant gravir la piste de gauche. Rester sur la piste principale et retrouver l'itinéraire de l'aller.



Ferme-grenier du V^{ème} siècle av. J.-C.

RENSEIGNEMENTS

Cellier des Coteaux de Lançon

04 90 42 81 09

www.cellierdescoteauxdelancon.com

Service attractivité du territoire Lançon-Provence

04 13 29 02 00 - Ouvert du lundi au vendredi

attractivite@lancon-provence.fr - www.lancon-provence.fr

Office de Tourisme Salon-de-Provence

04 90 56 27 60 - Ouvert du lundi au samedi

www.visitsalondeprovence.com

Coordination : Olivier Houles (VSC-Antenne 13)

Comité de Pilotage : Grégoire Delrue (CD 13), Olivier Denis et Jean-Louis Donadio, Isabelle Jeunehomme, Christine Carbonnel, Sophie Parrini (Mairie de Lançon-Provence), Gérard Draa (CDRP13), Robert Milani (Les Amis du Vieux Lançon), Eric Montagard (Cellier des Coteaux de Lançon-Provence), Céline Pauly et Houria Yacoubet (OT Salon de Provence).

Maquette : Service Communication Mairie de Lançon-Provence

Crédits photos : Frédéric Barrès et Service communication mairie de Lançon-Provence

Editon 2024

