

**SORTIE « ENTRE VIGNES ET FORÊTS »
LE CANNET DES MAURES
CHÂTEAU REILLANNE
SAMEDI 14 JUIN 2025**



Équipés de chapeaux, crayons et plans, treize de nos adhérents se sont lancés entre Vignes et Forêts pour plus de deux heures de balade ponctuée par 5 ateliers.



Avant de démarrer, un peu d'explications et de précisions sur le vignoble de **Notre -Dame des Anges**, dont fait partie le Domaine du Château Reillanne :

- Ce vignoble a accédé à la **Dénomination Géographique Complémentaire** (DGC) de l'AOC Côtes de Provence ;
- Il est bordé au sud par le Massif des Maures et au nord par les collines calcaires ;
- Il s'étend sur **10 communes** : Carnoules, Pignans, Gonfaron, Les Mayons, La Garde-Freinet, Le Luc-en-Provence, Le Cannet-des-Maures, Taradeau, Vidauban et Les Arcs-sur-Argens ;
- Le terroir porte le nom de Notre Dame des Anges en référence au point culminant du massif des Maures visible depuis tout le territoire.



Le sanctuaire de Notre-Dame-des-Anges du massif des Maures est constitué

d'une chapelle et d'un petit couvent cloîtré, situé dans le massif des Maures au-dessus du petit bourg de Pignans dans le Var.

Elle se trouve à 780 mètres d'altitude entre Cogolin et Collobrières au sud et Gonfaron au nord. Juste derrière la chapelle, se dresse une antenne-relais de radio et télévision.

Historique

Selon la légende, la chapelle Notre-Dame-des-Anges, au sud de Pignans, est fondée en 517 par Thierry Ier, fils de Clovis, en souvenir d'une victoire sur les Wisigoths, au bourg des Pins (ancien nom de Pignans).



Atelier Vignes et sols vivants



Le vignoble de Notre-Dame des Anges connaît une diversité de sols dont les terres rouges caractéristiques de la Provence. Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : **le grès permien** datant du primaire (le vestige géologique le plus ancien dans l'appellation) sur laquelle on trouve quatre principaux types de sols :

- Les **schistes** des bordures des Maures



- Les **sables**



- Les **Pélites** dont la couleur est une des caractéristiques visibles de ce terroir.

- Les Anciennes **Terrasses Alluviales** de l'Aille



Le vignoble Notre-Dame des Anges est soumis à un climat méditerranéen aux influences continentales. Grâce à la présence du massif des Maures, il est coupé de toute influence maritime. Les hivers sont frais et humides (900 mm/an) et des étés particulièrement chauds et secs.

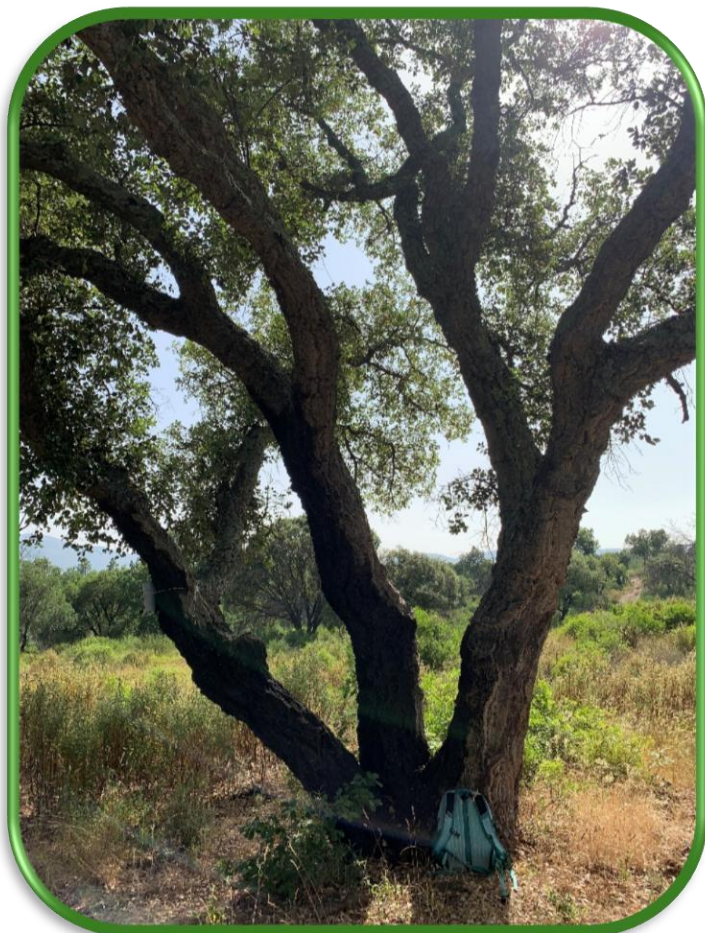


Atelier liège



Un peu d'histoire : Le chêne liège appartient à la flore méditerranéenne depuis l'ère tertiaire. Il a une soixantaine de millions d'années d'existence. L'utilisation du liège remonte au Vème siècle avant Jésus Christ chez les Grecs et les Egyptiens. Il servait à la fabrication des bouées, des flotteurs de filets de pêche, des semelles de chaussures ...
Sa première utilisation en tant qu'isotherme remonte très tôt dans l'Antiquité pour la fabrication des ruches.

C'est en 1681 que Dom Pérignon, moine bénédictin, utilise le liège pour ses bouteilles de vin pétillant. C'est au XIXème siècle que se sont implantées en Provence des entreprises spécialisées dans la fabrication des bouchons.



La principale aire géographique du chêne-liège est le **pourtour méditerranéen**.
Il affectionne particulièrement **les sols siliceux**.
Il a l'avantage d'être une essence qui **ne craint pas le feu**.
Une forêt de chênes-lièges forme **une suberaie**.

Le leveur de liège va pratiquer l'**émasclage**, c'est-à-dire le retrait de la première écorce. Cette opération a lieu lorsque l'arbre a atteint environ ses 30 ans et qu'il mesure 40 cm de circonférence. **Le liège-mâle** obtenu est impropre à la fabrication de bouchons et sert souvent d'**isolant** ou comm-.

L'écorce va se reconstituer en 9/10 années. Lorsqu'elle atteint 3 cm, on récupère à nouveau le liège pas encore de qualité suffisante pour en faire des bouchons. Ce n'est que 9/10 ans plus tard que **le liège-femelle** sera transformé en **bouchons** !

Lorsque le leveur détache l'écorce de l'arbre à l'aide du manche de sa hachette en faisant levier, il doit faire très attention à ne pas abîmer **la « mère »** partie vivante de l'écorce qui permet **sa régénération**.

Un arbre vivra quasiment 150 ans et donnera une vingtaine de récoltes soit **20000 bouchons** !



Un vrai casse-tête que ces bouchons colorés, dissimulés dans la nature qu'il fallait repérer et compter !
Notre équipe n'a pas vraiment été au top !





Atelier zones humides, richesse de la biodiversité,
grenouilles et crapauds avec Marjorie Ughetto.

Marjorie nous a expliqué ce à quoi sert une mare dans un écosystème,
à savoir :

- A abriter des espèces spécifiques ;
 - A limiter les inondations ;
 - A améliorer la qualité de l'eau.



Un petit aperçu des locataires de la mare :



Pour la **rainette méridionale**, le **crapaud épineux** et la **tortue cistude**
la mare est un lieu idéal pour l'accouplement.



La libellule



La couleuvre vipérine

Quelques plantes typiques des zones humides :



L'Iris des Marais



Les Nénuphars



Les Roseaux



Atelier abeilles et apiculture
et importance de la biodiversité.

Quelques sauts de grenouille ...avant d'arriver
chez les abeilles.





La méthode traditionnelle pour connaître l'âge d'**une reine**, est de déposer sur son thorax un point de couleur dépendant de l'année de naissance.



Atelier initiation à la dégustation et arômes du vin rosé



Les abeilles sont célèbres pour le rôle qu'elles jouent dans la fourniture d'aliments de grande qualité, notamment **le miel, le pollen et la gelée royale.**

Les abeilles doivent visiter 400000 fleurs pour produire une cuillère de miel !

Les abeilles sont les sentinelles de la santé de l'écosystème. Tout comme les insectes pollinisateurs, **elles sont essentielles à la reproduction de nombreuses plantes et à la production notamment de fruits.**

90% des espèces végétales à fleurs dépendent uniquement des insectes pollinisateurs pour leur reproduction.

Les vins Côtes de Provence Notre-Dame des Anges sont élaborés selon des normes d'assemblage inscrites dans le cahier des charges du terroir. Onze **cépages** sont autorisés dont trois principaux : **grenache, cinsault et syrah.**

Les vins rosés présentent de belles couleurs rose pâle et saumonées. Au niveau aromatique, on perçoit une large palette de fruits complétée par des notes florales, minérales ou épicées.



A CONSOMMER AVEC MODÉRATION !



Ce moment de découvertes s'est terminé sur le Domaine du Château Reillanne autour d'une table où nous avons pu déguster, avec modération, quelques breuvages dont on nous a vanté les qualités au cours de cette balade.



Merci à Michel Vauconsant qui me permet d'utiliser ses photos, toujours aussi belles, pour illustrer et rendre plus attrayant ce compte-rendu !