

Domaine du Deffends

www.deffends.com

domaine@deffends.com

+33 4 94 78 03 91

La promenade des oullières : Un moment au Deffends

Durée : 45'

Le pain, le vin et l'huile :! Nous vous proposons une rencontre avec ces trois fondamentaux de la gastronomie provençale jusqu'au XVIIIème siècle ! En effet au pays Saint Maximinois, l'agriculture était, sauf pour l'élevage, surtout marqué par l'autarcie. Les oullières organisaient la plaine et les coteaux. De longues allées d'oliviers entre lesquelles étaient plantées des faïsses de vignes dont on laissait traîner les pampres à terre ; dans l'interligne était semé le blé. On vendangeait en septembre et on « acanait » (gaulais) les olives en novembre : Toute l'année les gens d'ici contemplaient , dans un même champ tout ce qui fait la civilisation !

Six stations jalonnent votre promenade.

1. Le pain : Cette aire à blé était utilisée avant la mécanisation pour séparer le bon grain de l'ivraie en jetant dans le vent la moisson ; le grain lourd retombait alors que le mistral emportait l'ivraie. La pierre cylindrique en roulant sur les épis préparait le travail.
2. Le vin : Le Cabernet-Sauvignon trouve ici une expression particulière qui participe à la richesse du « Clos de la Truffière ». Ses petites baies, ses feuilles vertes foncées le permettent de le reconnaître facilement. Il produit des jus charpentés et denses qui se marient parfaitement avec la Syrah.
3. Clapiers : Lignes blanches dans le paysage agricole Provençal, les clapiers désignent ces monticules de pierres où nous rassemblons les pierres sorties des champs. Ils sont les témoins du travail de l'homme pour permettre à la terre de fructifier et d'exprimer un terroir.
4. Truffes : Lorsque le froid de l'hiver accompagne le repos de végétation, les champignons précieux viennent à maturité dans cette truffière comme en témoignent les brûlé au pied des chênes.
5. Le vin : Le Grenache offre un potentiel aromatique et qualitatif intense, dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs, le cassis, le kirsch, la réglisse. Sa richesse et une faible acidité fréquente lui confèrent un équilibre allant vers une sensation onctueuse persistante. Il a besoin de temps pour trouver son équilibre autour d'arôme de figues et de dattes.
6. Oliviers : Ces oliviers pluri-centenaires sont de 14 essences différentes. La taille de la souche rappelle qu'en 1956 un gel très important à beaucoup fait souffrir la végétation provençale. Mais l'olivier est une espèce très résistante : Ils sont presque tous repartis ! Ils produisent une huile d'une grande finesse et très parfumée.