Les vignes du Rove

par *Francis Montalban*

Si le Rove, pendant des siècles, fut profondément attaché à sa tradition caprine, les paysans du village cultivaient la vigne. Les fermes en ruine dans la colline ou les vieilles maisons du village, conservent quelquefois des traces de cuves vinaires, témoignage muet de cette activité agricole.

Au XIXe siècle, mon trisaïeul, Joseph Gouiran dit "Basset", tout en étant cultivateur, employait ses mulets au transport des marchandises.
Il s'ennorgueuillait d'être rentré avec son attelage dans la cathédrale de Marseille en construction. Il y transportait du plâtre au Rove, qu'il avait chargé à la gypière de Gouiran "Barrosque", là où se trouve aujourd'hui le parking de la Libération. Plusieurs fois par an, Grand Père Basset empilait sur sa charrette, "des escandaù" de vin au Rove. C'étaient des barriques d'environ 100 l qu'il livrait aux négociants de St Henri et de St André. Jusqu'au milieu du XIXe siècle, ces deux villages de la banlieue marseillaise étaient réputés pour leur vin de coteaux.
En 1850, au Rove, comme dans toute la Provence, la récolte de raisins fut compromise par les premières attaques d'oïdium : ce champignon destructeur importé des Etats-Unis d'Amérique se fixait sur les grappes et les desséchait.
En 1870, on recensait dans notre terroir 91 hectares de vignes.
Mais, avec la fin du XIXe siècle, une nouvelle calamité allait s'abattre sur la viticulture française. Le phylloxera fit son apparition. Ce puceron qui suçait la sève des vignes au plus profond des racines, n'épargna pas Le Rove. Le vignoble fut presque réduit à néant. Les paysans essayèrent de conserver quelques arpents de souches pour leur consommation familiale, mais pour boire du vin toute l'année, on fabriquait beaucoup de "piquette". On obtenait ce breuvage faiblement alcoolisé en faisant macérer le moût fermenté dans de l'eau tiédie. Les plus fortunés y ajoutaient du sucre.

Le vieux "Gouiran de Larri" me racontait souvent ses souvenirs d'enfance. Il se rappelait en riant dans sa moustache que l'instituteur, Monsieur Roux, au moment des vendanges, envoyait ses élèves écraser le raisin des paysans.
A l'heure de la sortie, cette trépidante marmaille se rendait en courant chez "Bouzalle, Pétouron, Biscou ou Tramontane", des Rovenains qui portaient leur surnom aussi fièrement que leur chapeau sur la tête.
Les enfants grimpaient dans la "Caùcadouiro", sorte de grande caisse inclinée où l'on avait étalé la vendange de la journée. Chaussés de leurs gros souliers cloutés, les écoliers se mettaient à piétiner les grappes dorées, qui laissaient échapper leur jus dans un chuintement plaintif.
Au lendemain de l'Armistice de 1918, les rescapés de cet inutile massacre revinrent au pays assoiffés de travail et de paix. Au village, on se remit à garder les chèvres, à élever des cochons et partout on replanta des vignes.
Dans les caves, pour remplacer les antiques "bouillidou", on fit bâtir des cuves en béton. On s'équipa de fouloirs et de pressoirs. Quelques audacieux n'hésitèrent pas à porter leur raisin à la coopérative vinicole de Marignane, que l'on venait de créer.
Mais beaucoup demeuraient sceptiques quant à la qualité de ce vin communautaire. Et certains anciens affirmaient que l'on servait de l'acide de Kullman dans le vin de Marignane. C'était presque de la superstition.
Au Logis Neuf, lorsque nous avions vendangé et que le raisin avait fermenté pendant 10 jours dans "La Tino", mon grand-père faisait appel à "Toulou", c'était Henri du Jas, qui s'appelait Henri Bonnet.
Il possédait un pressoir et comme il était ingénieux, il l'avait équipé de deux roues en fer, pour que son mulet puisse le déplacer.
La veille de sa venue, on avait fait aérer la cuve pour la débarrasser de son gaz carbonique. "Toulou" arrivait de grand matin avec son équipage dans un bruit de ferraille. Il était notre œnologue. Avant de commencer le travail, il portait à sa bouche une poignée de moût ou "raquo" fermenté. Souvent, il conseillait d'enlever le "dessus" car cette couche supérieure risquait de gâter le reste de la cuve.
Toute la journée les hommes s'affairaient autour du pressoir.
On actionnait la barre transversale, on ridait les décalitres, on remplissait les barriques. Au fil des heures, l'humeur des travailleurs était rendue très gaie par les vapeurs d'alcool. Les mouches excitées par cette odeur de vin devenaient comme folles.
Mais un jour, le pressoir de "Toulou" s'arrêta de fonctionner. Les Rovenains avaient rejoints les coopérateurs de Marignane. C'était tellement plus facile.

Puis, dans les années 70, Le Rove changea de visage. Le faible bénéfice que rapportait le travail de la vigne, devait sonner le glas de cette occupation ancestrale.
Au milieu de ses 1800 hectares de sites protégés, farouchement défendus par Monsieur Le Maire, Georges Rosso, son conseil municipal, l'association "Rove Environnement" et tous les Rovenains, notre village a su grandir et se transformer en conservant un visage humain et agréable.
Tout en perdant sa vocation agricole, notre terroir n'a jamais été aussi riche en végétation. Et dans les jardins fleuris, les pressoirs, les fouloirs et les barriques sont devenus des objets d'ornement.