

Musée de la Vigne et du Vin



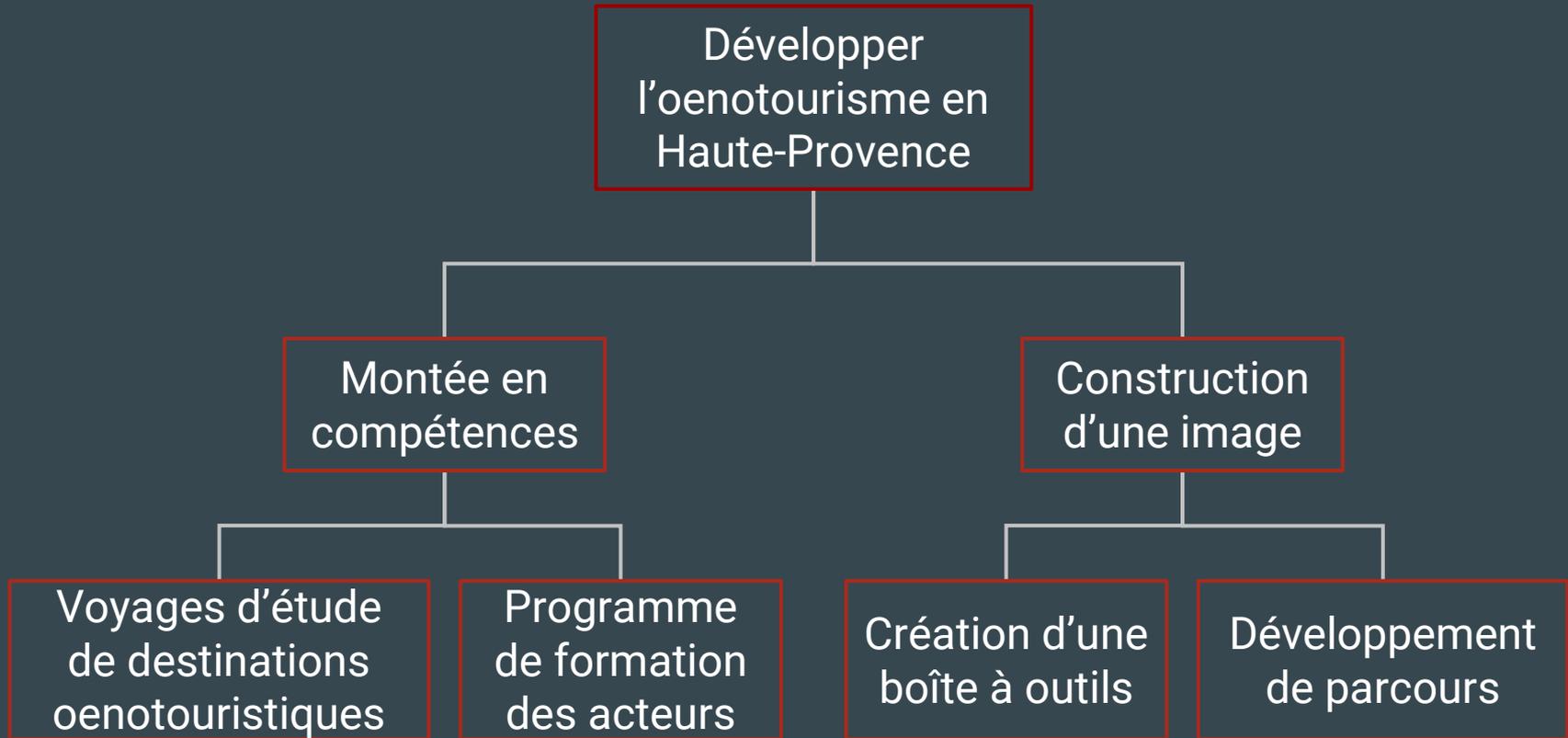
Pierrevvert

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Muséographie
Version 08/01/2021

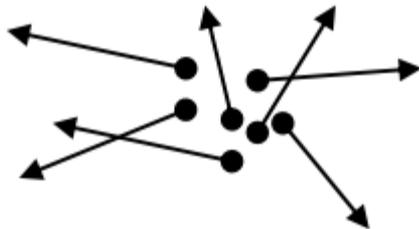


Rappel des objectifs du projet Alcotra - AMPELO



La recherche d'une meilleure coordination entre les acteurs

Avant AMPELO

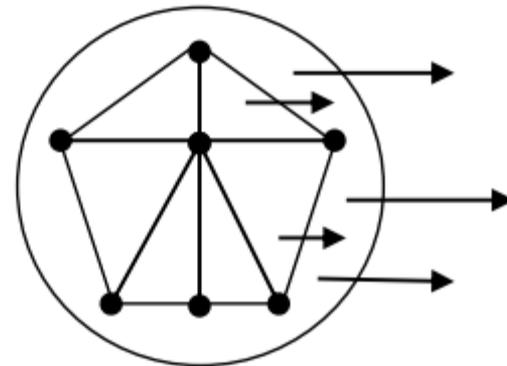


Filière fragmentée

Connaissances et compétences limitées

Faible capacité des acteurs à travailler en réseau

Après AMPELO



Filière organisée

Compétences acquises sur les marchés internationaux

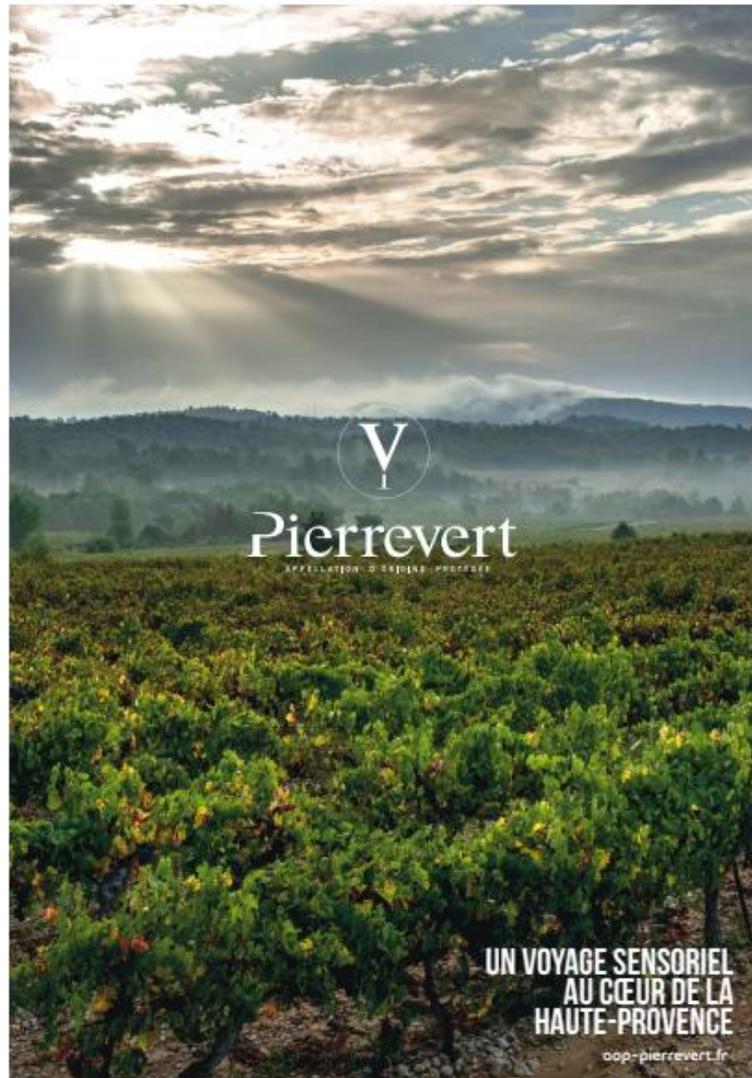
Coopération entre acteurs

Une méthode : le learning by doing



Leaflet grand public et Dossier des presse

Français
Anglais
Italien



Musée de la Vigne et du Vin

- Contexte actuel :
 - Unique lieu de promotion de l'appellation Pierrevert sur tout le territoire de la DLVA
 - Animation par des bénévoles
 - Ouverture estivale
 - Peu ou pas de services annexes (dégustation de vins, soirées dégustation,...)
 - Un lieu d'exposition temporaire

L'écomusée de la vigne et du vin rouvre ses portes

En sommeil depuis de longs mois, il a été inauguré mercredi soir.

In vino veritas." La locution n'était peut-être pas tout à fait exacte en pareille circonstance. Mais pour Fabienne Krebazza, l'adjointe à la culture, la métaphore était symbolique : dans cet écomusée de la vigne et du vin réside une vérité. Celle qui fait de Pierrevert la capitale vinicole des Alpes-de-Haute-Provence.

Après quelques années de déclin, la structure, installée en plein centre-ville du village, renaît de ses belles cendres. Ouvert tout l'été, du mardi au vendredi de 15h à 18h, il accueillera le public et lui permettra de revivre l'histoire d'amour liant Pierrevert à ses vignobles. "L'écomusée, s'est constitué non seulement autour de certaines pièces de collection, telles que les presses à raisins, mais aussi autour d'une exposition de clichés, qui retracent l'activité viticole, tout au long des quatre saisons, a poursuivi Fabienne Krebazza. Ce travail a été réalisé par le photographe François-Xavier-Emery, qui a ainsi pu montrer l'évolution des techniques de travail au fil du temps."

Devant des bénévoles tout sourire, des habitants contents - et un ancien maire, Gilbert Cordier, lui aussi ravi -



C'est autour de l'adjointe à la culture Fabienne Krebazza que le musée a été inauguré. /PHOTOS B.O.

L'écomusée a donc rouvert ses portes. Outre les touristes, il accueillera également des scolaires tout au long de l'année. Et surtout, il permettra aux Pierrevertais - le maire, André Millet, en tête - de revivre une époque qui a permis de façonner l'histoire du village.

Brian ORSINI



Musée de la Vigne et du Vin

- L'objectif :
 - Créer un lieu d'animation et d'attractivité à Pierrevert autour du vin, et ce conformément à la volonté des donateurs



Musée de la Vigne et du Vin

- Un concept / 3 espaces :
 - Un lieu de découverte des appellations Pierrevet et Alpes-de-Haute-Provence (exposition permanente)
 - Un lieu de découverte des vins (espace dégustation)
 - À terme, un lieu de découverte des cépages (jardin école)



Musée de la Vigne et du Vin

- L'espace muséal : Un parcours découverte autour de panneaux d'exposition
 - La Haute-Provence, terre de saveurs
 - Les différents types de sols
 - Exposition de matériels

 - L'histoire locale du vin
 - L'AOP Pierrevert
 - L'IGP AHP
 - Le Rosé

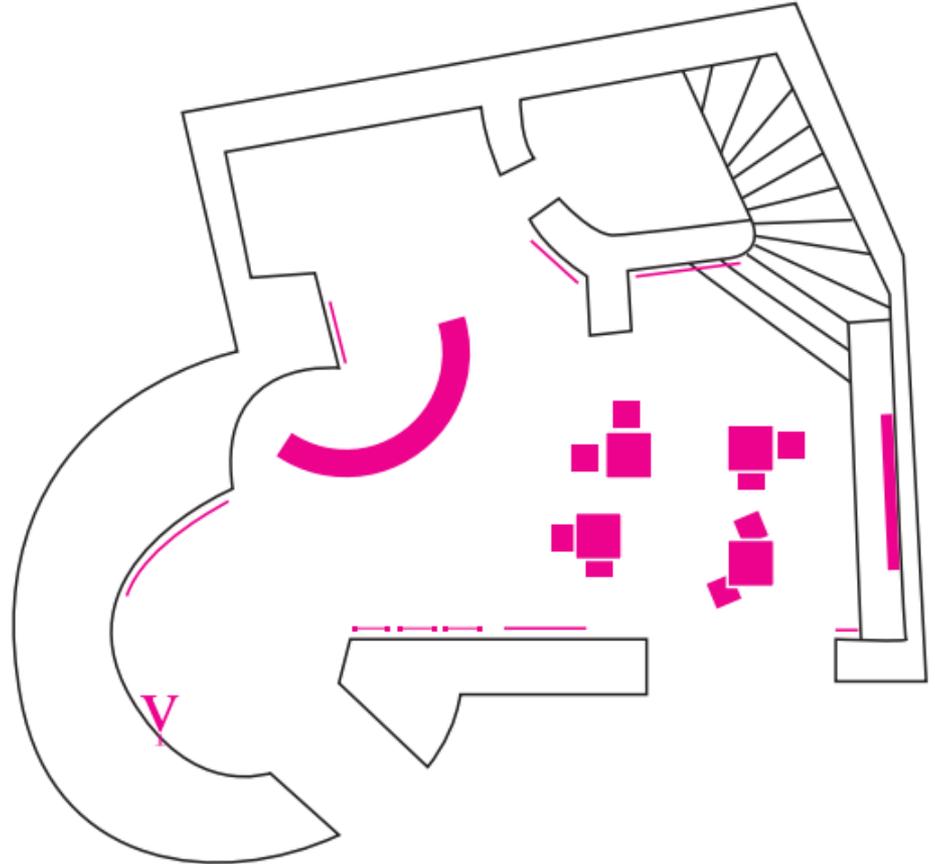
 - Le vin blanc
 - Le vin rouge
 - Diffuseurs olfactifs



Au rez-de-chaussée

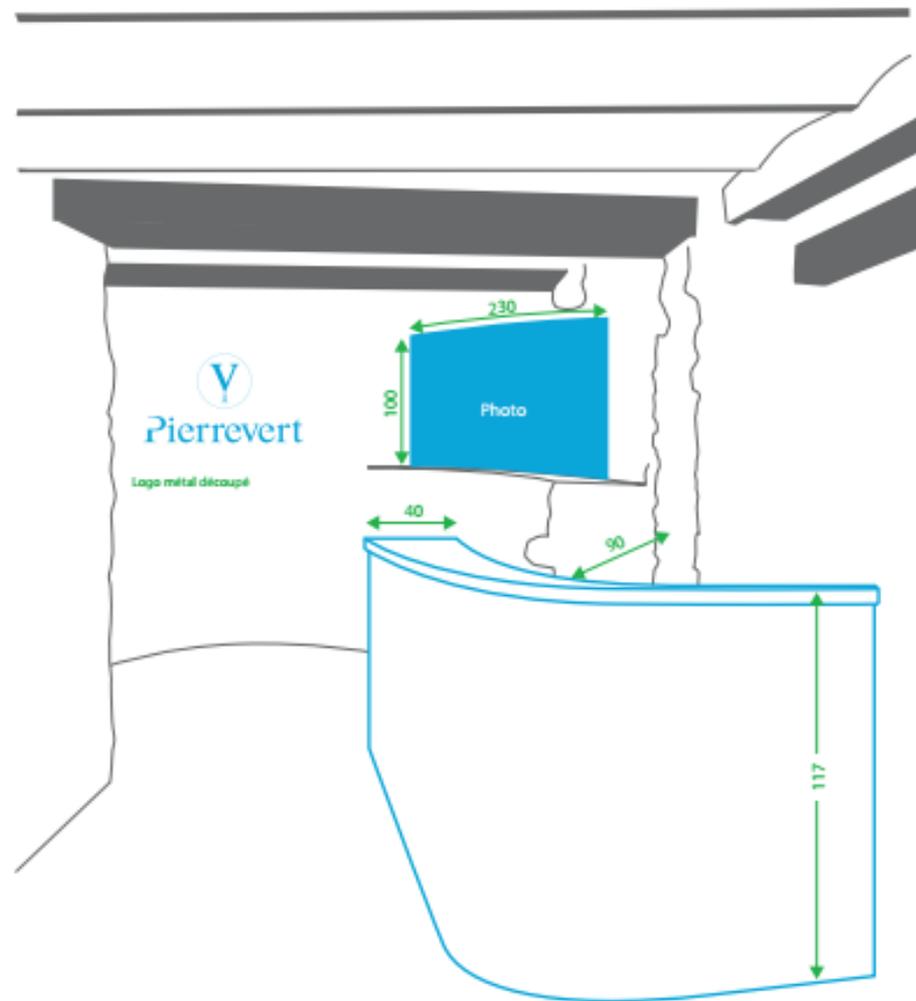
- Espace accueil
- Espace dégustation
- Des panneaux supports à la présentation des vins et du terroir (cartographie, photos des environnements de production, identification des domaines, roue aromatique)

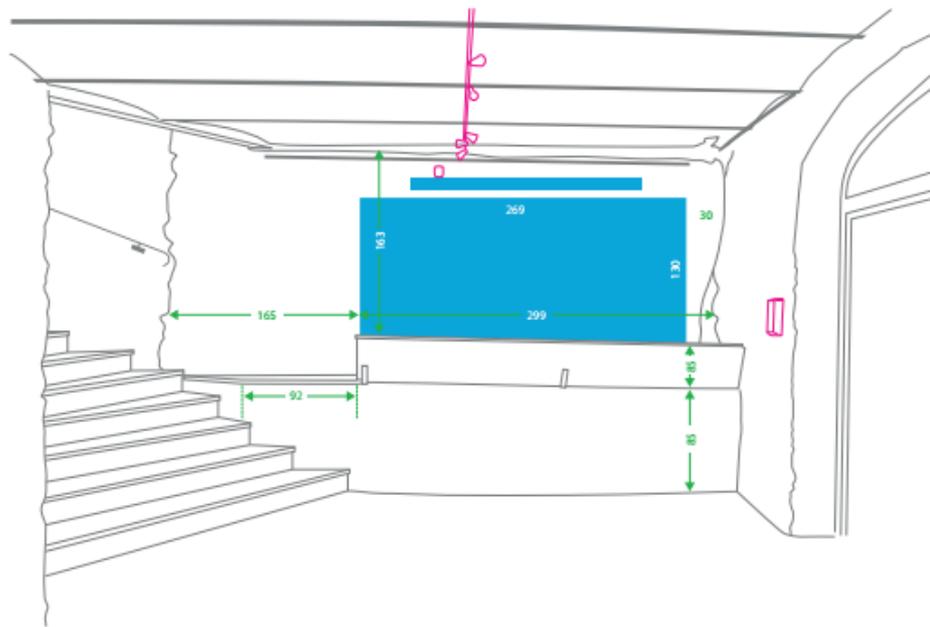
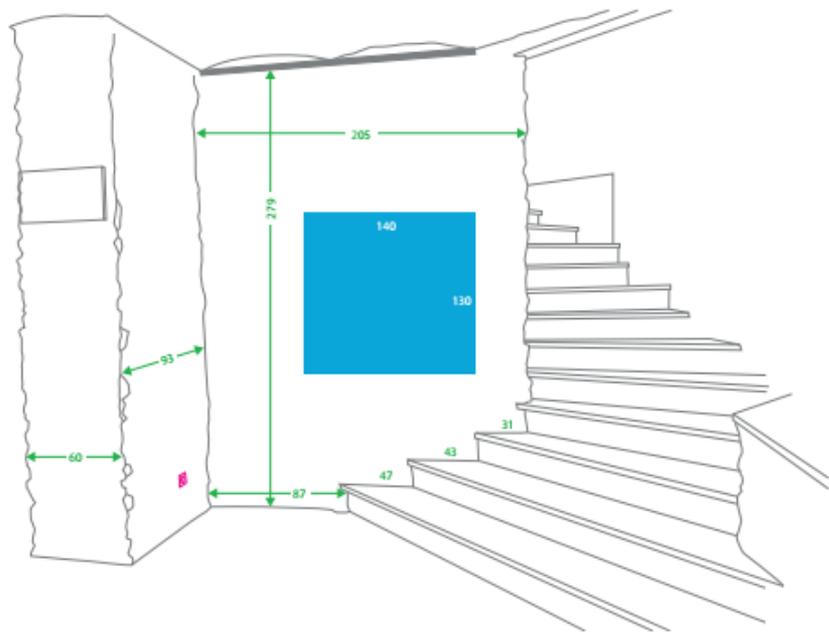
Equipements : écran, vidéoprojecteur, tables hautes, chaises, mini-cuisine



Espace accueil

- Ours du musée
- Logo AOP PIERREVERT
- Comptoir





Photos des espaces de production

Zone collinaire
Garrigue provençale
Luberon





Manosque
Val de Durance

Quinson
Gorges du Verdon



Cartographie du fond et présentation des domaines



Roue aromatique





Épices - Aromates

Fruite

Floral

Les principaux Arômes du vin

Végétal

Empyreumatique

Animal

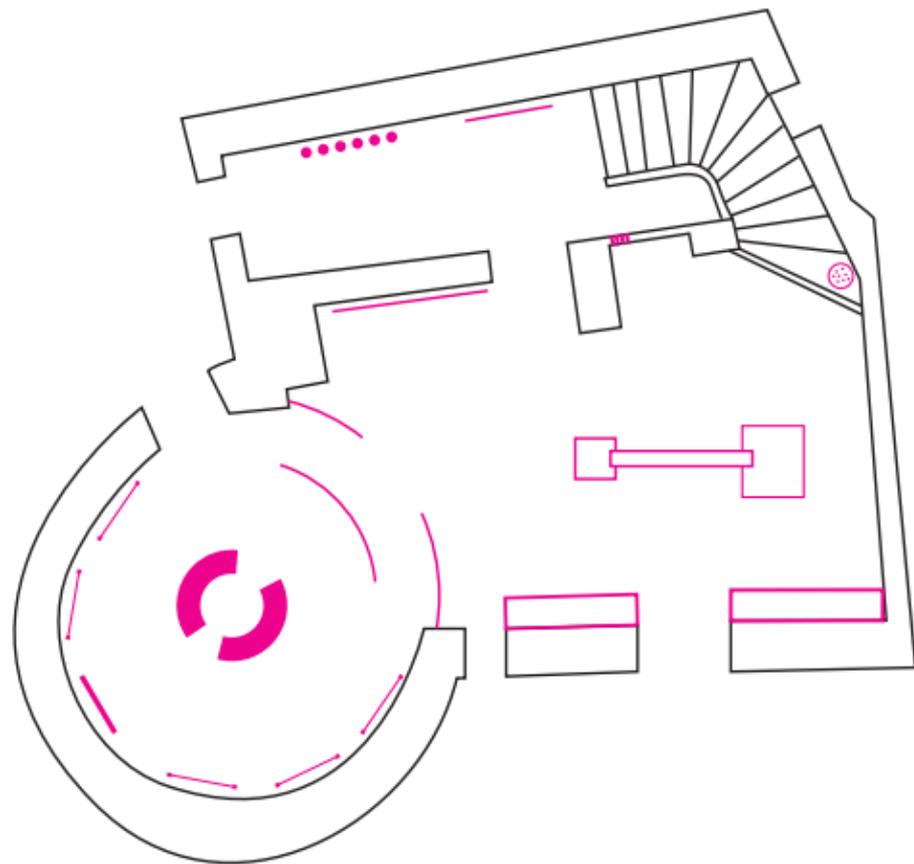
V



1^{er} Etage

- Espace muséal :
 - Panneau sur les productions locales
 - Types de sols
 - Exposition d'objet
 - Photos
 - Histoire locale du vin
 - Présentation AOP/IGP
 - Le vin Rosé

Étage

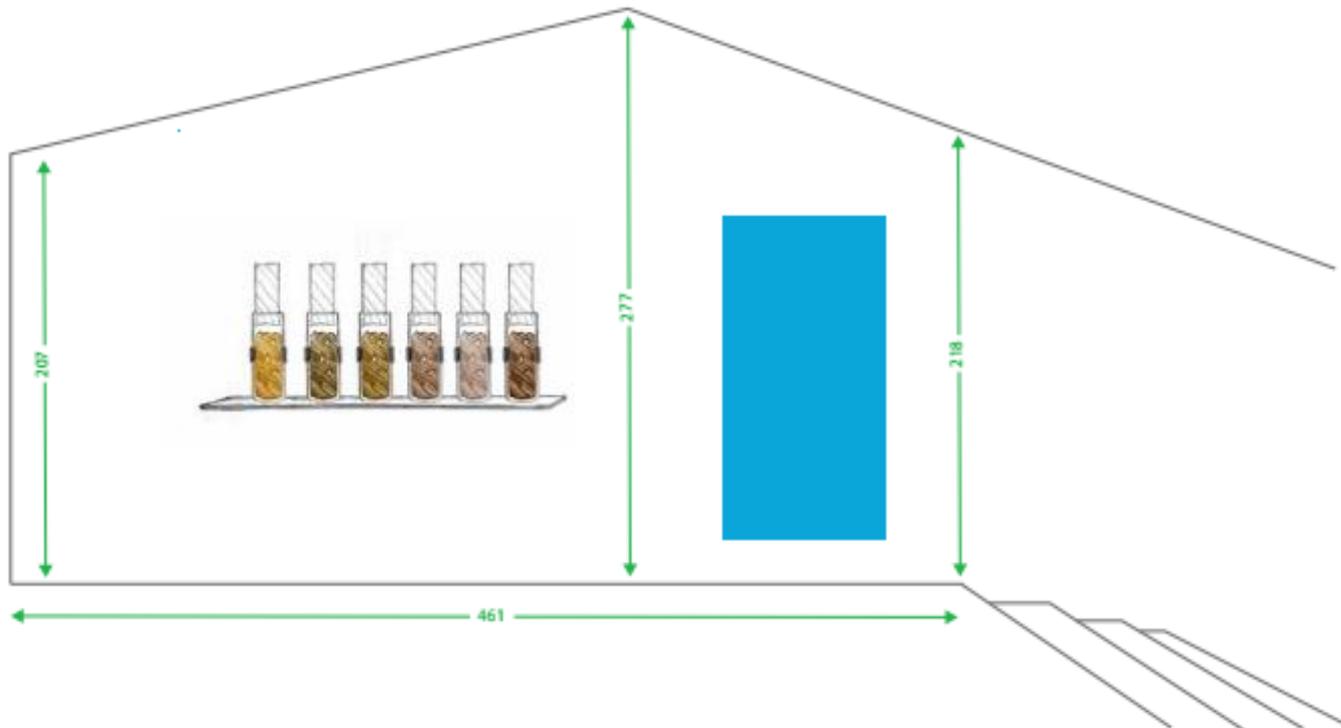


Haut des escaliers

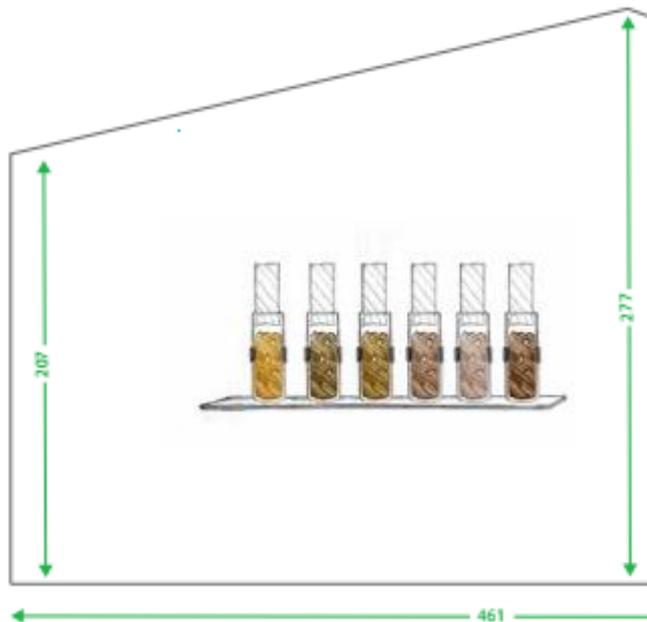
HAUTE-PROVENCE *terre de saveurs*

À cet instant, vous pénétrez l'intimité d'une région singulière et authentique. Une région dans laquelle on cultive des vins d'une rare qualité, mais aussi un art de vivre unique, usuel ou plutôt et au quotidien. Une région dont les terres sont gorgées de richesses et de générosité...

Terre de saveurs, la Haute-Provence est le territoire qui compte, en France, le plus de produits sous signes officiels de qualité (appellation d'origine protégée, indication géographique protégée, label rouge).



Haut des escaliers



Zones retenues pour l'A.O.C.





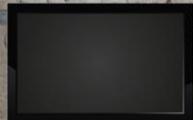
IGP INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
VITIS DE WHITE PROVENANCE

5 116
35 260

AOP APPellation d'Origine Protégée

276
10 750

DES VINS CHARGÉS D'HISTOIRE



LE ROSÉ

COMME UN ART DE VIVRE

Au cours des dernières années, l'usage des vins rosés a été profondément renouvelé dans l'esprit des consommateurs. Grâce au travail passionné des vigneronnes et des hommes de métier, le rosé a gagné sa part, jusqu'à être devenu le meilleur pour apprécier chaque fin de journée en son jardin.

Il est ainsi devenu le rosé est devenu le véritable art de vivre, synonyme de convivialité, de simplicité et de bien-être.

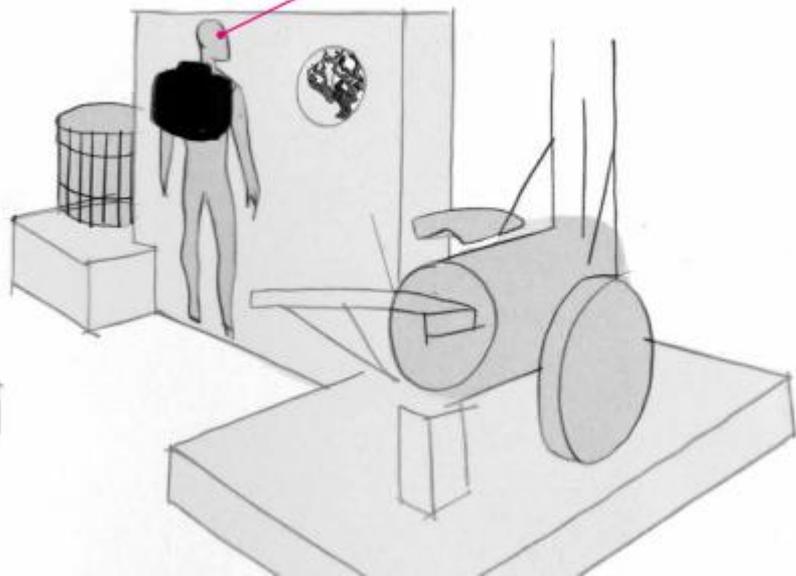
Il offre également une multitude de possibilités de consommation.

La différence essentielle entre le rosé et le vin rouge réside dans le moment et le degré de la macération particulière qui donne sa couleur au vin. C'est le cas des vins rosés, la macération particulière se déroule sur...

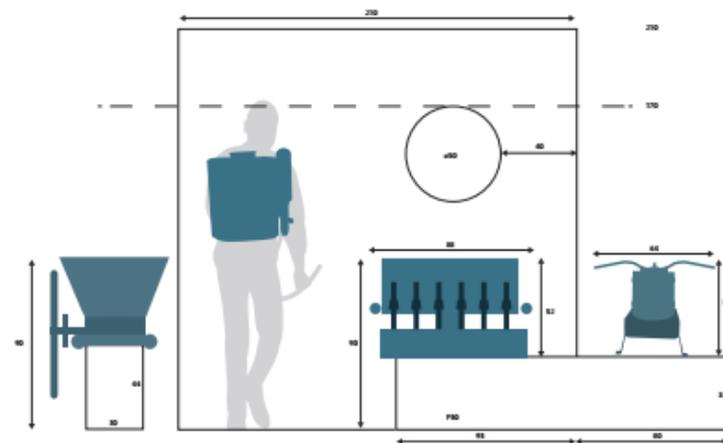


Au centre de la grande salle

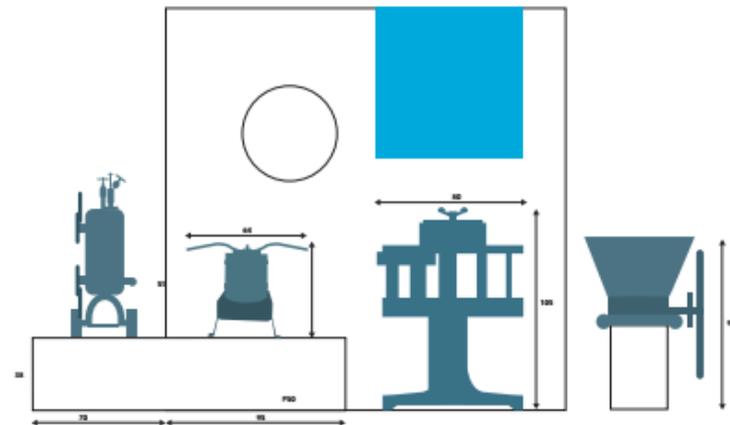
pour présentation
sulfateuse portative

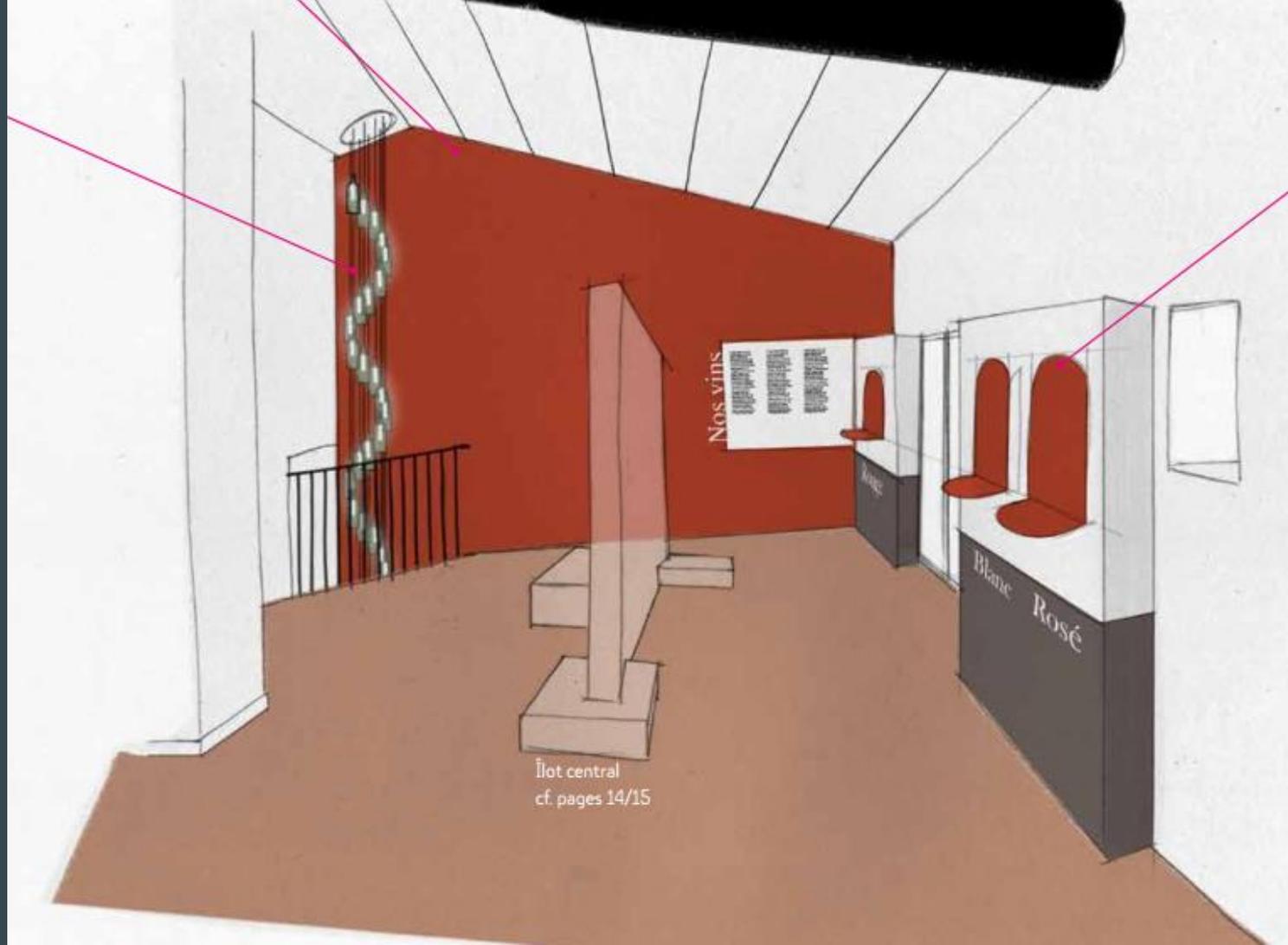


Îlot_Face A



Îlot_Face B



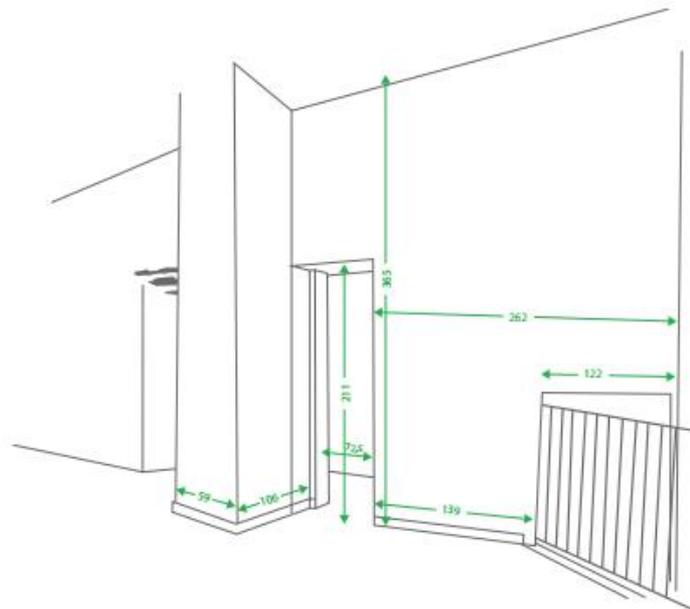


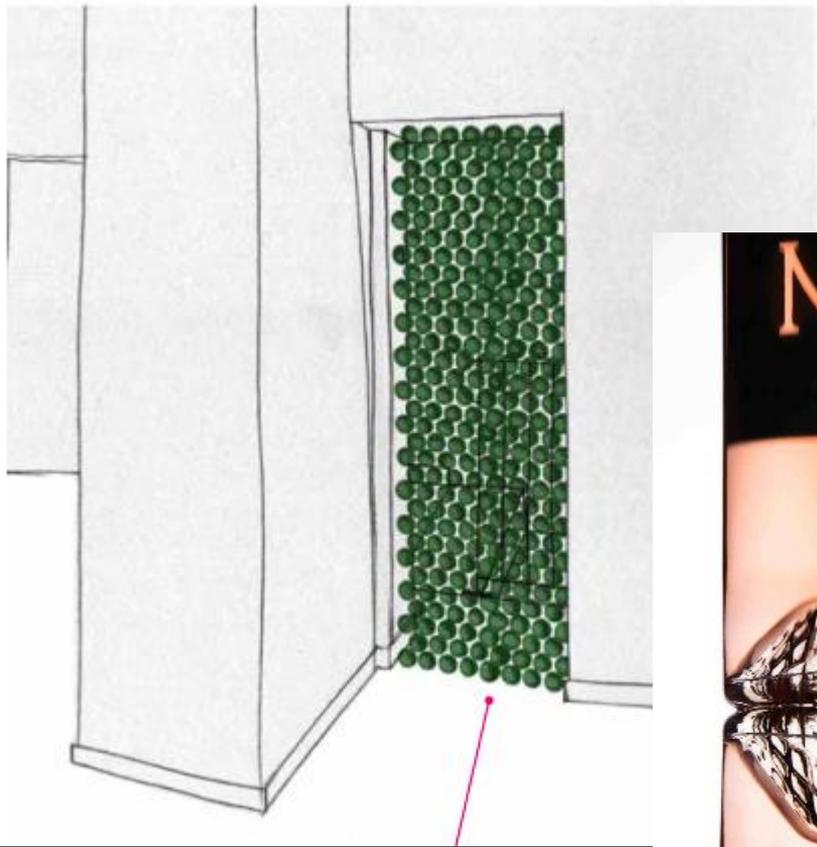
Nos vins

Rosé

Blanc
Rosé

Îlot central
cf. pages 14/15







Les vins de l'AOP et de l'IGP regorgent de vertus au nez :

BLANC



Agrumes



Fleurs



Fruits
exotiques

ROSÉ



Petits fruits
rouges



Agrumes

ROUGE



Cerises
noires



Réglisse



Épices



Mûre

Cuisine dégustation

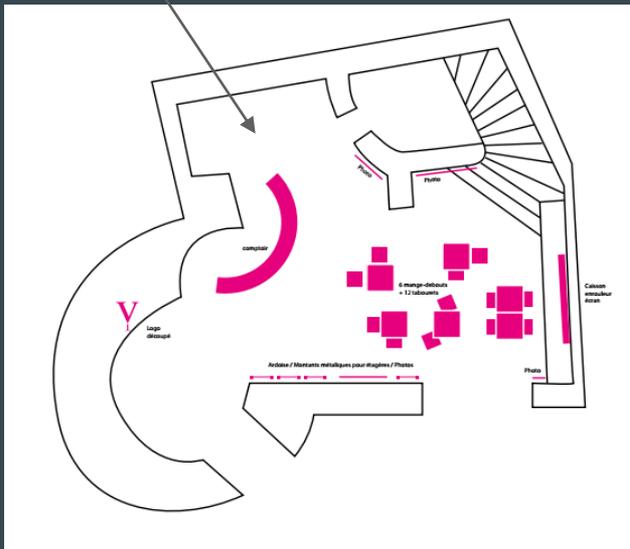
Objectif : organisation de dégustations et de cours d'œnologie

Espace réduit de 2 m x 1,7 m donnant également accès aux toilettes



Schéma d'aménagement

Cuisine



Placards suspendus
1100 mm (voir si le robinet gène)

Plonge 1 bac
1000 mm

Lave vaisselle +
machine à
glaçons
525 mm

Poubelle

Placards suspendus
1100 mm (voir si le robinet gène)

Meuble bas
1000 mm

Cave à vin 2 x 600

Lave mains

Table réfrigérée
1800 mm

Budget cuisine

Libellé	Prix HT
Lave verre/lave vaisselle x1	1490
Casiers de lavage x2	36
Machine à glaçons x1	945
Plonge 1 bac x1	425
Robinet x1	295
Poubelle	99
Meuble bas inox x1	345
Placard suspendu x2	545
Crédences inox x2	1554
Table réfrigérée	1145
Lave main x1	99
Distributeur de papier x1	55
Caves à vin (vin rosé/blanc + vin rouge)	1700
Transport et installation	1 267
Total	10 000

Budget global de l'opération

Dépenses	Montant	Ressources	Montant	%
Scénographie	33 900 €	UE Alcotra FEDER	33 915 €	62%
Muséographie	6 000 €	ODG des Vins des Alpes du Sud	5 985 €	11%
Travaux d'aménagement (maçonnerie, plomberie, électricité)	5 000 €	Mairie de Pierrevert	5 000 €	9%
Equipement cuisine	10 000 €	DLVA	10 000 €	18%
Total	54 900 €	Total	54 900 €	100%