



Dépliant coédité par le Comité Départemental du Tourisme du Gard, et la Communauté de Communes Coutach Vidourle en liaison avec :

la Mairie de Saint-Nazaire-des-Gardies
 la Mairie de Saint-Jean-de-Crieulon
 la Mairie de Durfort
 la cave coopérative « Les Coteaux Cévenols »

Pôle touristique Vallée du Vidourle
 www.vidourle-tourisme.com

Comité Départemental du Tourisme du Gard
 B.P. 122 - 30010 Nîmes Cedex 4
 Tél : 00 33 (0)4 66 36 96 30 - Fax : 00 33 (0)4 66 36 13 14
 www.tourismegard.com

Jeux de vignes, je dis vin !

Vineyard games, i say wine!

Un paysage façonné par les agriculteurs

Longueur : 7 km
 Durée : 3 heures et demi environ

Au départ de la cave coopérative, empruntez la D149 sur 800 mètres environ. Prenez le chemin à droite et longez le lac de Vibrac.

Soyez attentifs car vous allez passer sur un vieux pont. Après ce pont, prenez à droite puis à gauche au croisement suivant. Vous marcherez sur une ancienne voie romaine bordée par des murets de pierres sèches qui vous mènera jusqu'à un point de vue sur le château de Vibrac.

Entrez dans Villesèque et longez le mur du cimetière. Passez devant l'église puis à gauche sous le porche. Empruntez le chemin à travers les vignes puis remontez dans le village. Suivez le balisage vers le chemin de Blacassous. Arrivés sur la départementale, prenez à gauche et traversez le carrefour.

Au mazet, tournez à droite et cheminez au milieu du vignoble du Duché d'Uzès. Traversez le hameau du Masjon en empruntant l'unique rue de la commune de Saint-Nazaire-des-Gardies !

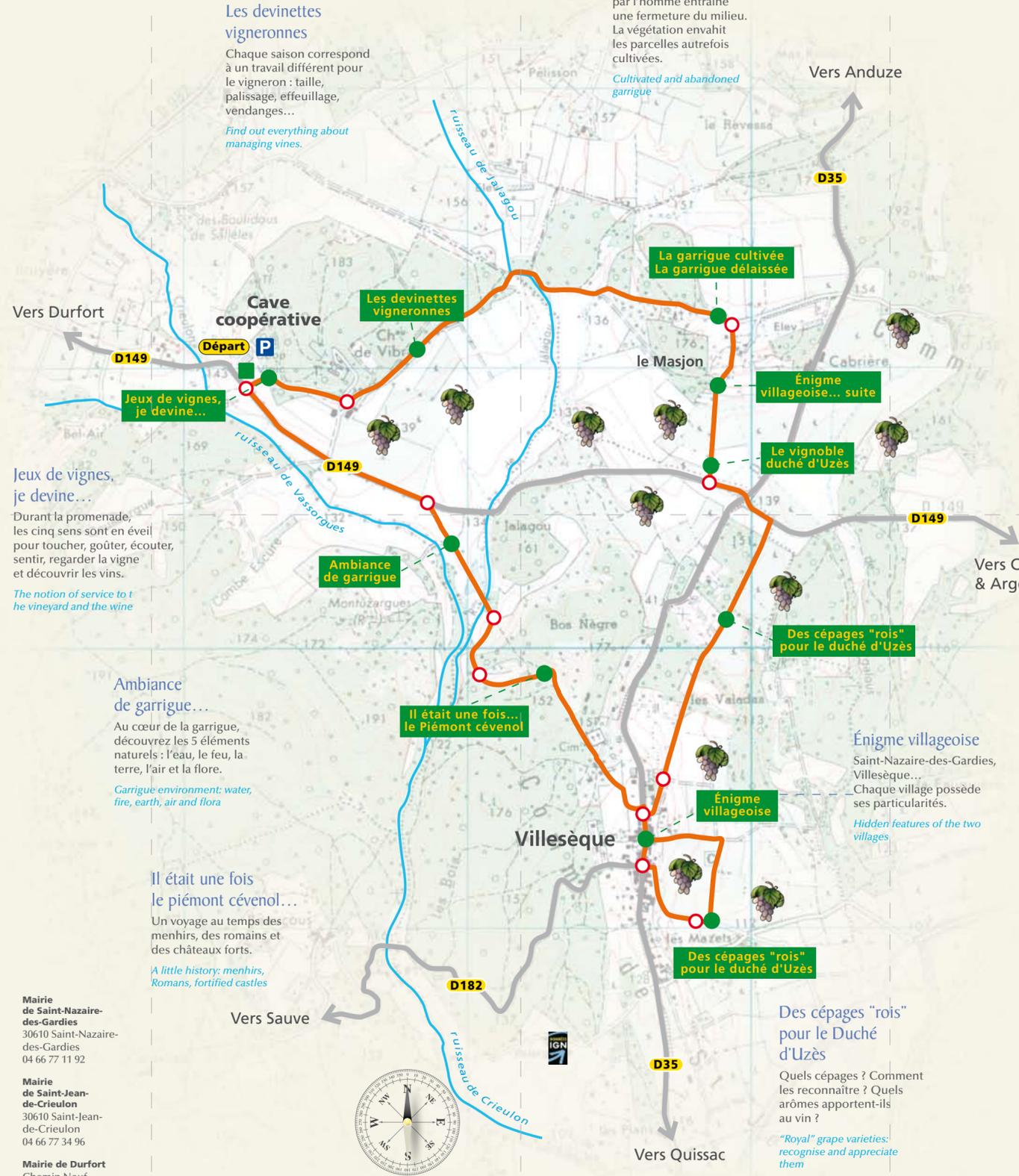
A la sortie du hameau, prenez à gauche et continuez sur le chemin de pierres qui vous conduira dans la prairie. Le chemin devient plus étroit.

Au pied du château de Vibrac, le chemin descend pour revenir à la cave coopérative. Vous pouvez entrer dans la cave pour déguster les vins.

A landscape shaped by farmers

Distance: 7 km
 Duration: 3 ½ hours
 Travel log: winery – Vibrac Lake – old bridge – Roman way – viewpoint over Vibrac Castle – Villesèque – Chemin de Blacassous – Duché d'Uzès vineyards – Saint-Nazaire-des-Gardies – Hamlet of Masjon – return to the winery.

Office de tourisme intercommunal Coutach Vidourle
 Antenne de Sauve
 Place René Isouard
 Tél : 04 66 77 57 51
 Antenne de Quissac
 19 bis av du 11 novembre
 Tél : 04 66 77 11 48
 www.vallee-vidourle.com



Dans la même collection Patrimoine en Pays Gardois, découvrez le sentier Au fil de Liouc situé à une dizaine kilomètres de Saint-Nazaire-des-Gardies.



Un sentier... trois communes

Un sentier au cœur de la garrigue et du vignoble du Duché d'Uzès. Laissez vous guider par vos sens, retracez l'histoire locale, observez les éléments naturels, les cépages, devinez les travaux de la vigne et les particularités villageoises de Saint Nazaire des Gardies et Villesèque... Dans cette région de garrigue, découvrez la place de l'homme dans le paysage, le rôle des agriculteurs qui modèlent et entretiennent le milieu en maintenant une nature ouverte par les cultures (céréales, vignes) et l'élevage (ovin ou équin). Cette agriculture est garante de l'aménagement de l'espace et de la prévention des risques naturels tels que les incendies.

Marcheur aguerri ou promeneur curieux, ce sentier vous emmènera à travers vignes pour mieux connaître les hommes et les vins de la cave coopérative de Durfort.

One path...three communes
 Here is a beautiful footpath through the garrigue from the foothills of the Cevennes to the heart of the Duché d'Uzès vineyards.

Let your senses guide you, discover nature's generosity and the quality grape varieties growing around the villages of Saint Nazaire des Gardies and Villesèque.

Ideal for inquisitive walkers and wine lovers, tasting available.

Recommandations et informations

- Préservez le milieu :
 - évitez toute dégradation des édifices ;
 - respectez la flore (éviter toute cueillette) ;
 - emportez les déchets ;
 - évitez de fumer.
- Civilité du promeneur :
 - restez sur les chemins balisés ;
 - respectez les riverains et leur propriété (y compris les parcelles cultivées) ;
 - maintenez vos chiens en laisse aux abords des habitations.
- Sécurité et prudence à toute intersection avec la chaussée.
- Enfin n'oubliez pas la panoplie du promeneur :
 - équipez-vous de bonnes chaussures de marche ;
 - en été, pensez à vous protéger du soleil (chapeau, crème) et à emporter de l'eau en quantité suffisante.

Pour le pique-nique ou le goûter, n'hésitez pas à faire une pause près de la cave coopérative, à l'ombre des arbres.

Entre vignes et garrigue...

Between vineyards and garrigue...



Je dis vin

Terroir : confère au vin sa typicité associant les facteurs naturels (sol, climat, exposition...) et les facteurs humains (encépagement, savoir-faire...).

provides wine with its typical nature through natural factors (soil, climate, exposure) and human factors (planted grape varieties, savoir-faire, etc.).

Appellation : Vins de Table, Vins de Pays, et enfin, le plus haut niveau les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

vins de Table, Vins de Pays, and the highest level: Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Duché d'Uzès : les vins du Duché d'Uzès ont actuellement la dénomination Vins de Pays. Le syndicat s'est engagé dans une démarche de reconnaissance en AOC.

The AOC title which the wine-maker's union has adopted.

Cep : pied de vigne. grape vine.

Sarment : rameau de vigne âgé d'un an, taillé après les vendanges. one year old vine shoots are pruned after the grape harvest.

Cépage : variété de vigne. Le vin peut-être constitué d'un ou plusieurs cépages.

wine may be made with several different varieties of grape.

Raisin de cuve : raisin qui sert à la production du vin.

grape used to make wine.

Raisin de table : raisin consommé en tant que fruit. table grape.

Viticulteur : personne qui cultive la vigne. person who grows grapes.

Vinificateur : personne qui élabore le vin. person who makes wine.

Vigneron : à la fois viticulteur et vinificateur, il cultive la vigne et élabore son vin.

person who grows grapes and makes wine.

Coopérateur : viticulteur qui adhère et participe à la cave coopérative, chargée de la vinification et de la commercialisation des vins.

a winemaker who is a member of the cooperative winery which makes and sells the wine.



Les tours à signaux

Les tours à signaux sont des éléments défensifs médiévaux destinés à faire transiter une information d'un lieu à un autre par un seul moyen : le feu. La journée, la fumée se voyait au loin. La nuit, le feu faisait office de signal. En Cévennes, la chaîne de Sauve-Anduze-Florac incluait le donjon du château des Gardies.

Signal towers

These medieval defences served to pass messages from tower to tower with fire and smoke.



Le pastoralisme

Chaque année au mois de juin, le troupeau de moutons du Mas des Gardies, paré de pompons multicolores, entame sa transhumance en empruntant la draille qui le conduisait près du Mont Aigoual. Le saviez-vous ? Le mot "Gardies" désigne le lieu de garde des troupeaux.

Pastoralism

The annual custom of transhumance is still practiced: in June, the sheep put on their multicoloured decorations and head for the cooler temperatures of Mont Aigoual.



Arôme : on distingue les arômes primaires de chaque cépage, les arômes secondaires produits par les levures durant la fermentation et les arômes tertiaires (bouquet) qui se développent au cours du vieillissement. *Each grape variety has primary aromas, secondary aromas (yeasts during fermentation) and tertiary aromas (bouquet) which develops during ageing.*

Millésime : année de récolte des raisins ayant servi à la production d'un vin, indiquée sur l'étiquette de la bouteille. *Vintage: the year the grape used in the wine was picked which is indicated on the bottle's label.*

Assemblage : subtil mélange de plusieurs cépages pour élaborer un vin. *delicate mixture of several grape varieties to make a wine.*



Les Dragons à Saint-Nazaire-des-Gardies

En 1578, Henri IV autorise l'exercice de la religion protestante par l'édit de Nantes. A cette époque, les protestants sont nombreux dans tout le bassin cévenol. Mais en 1685, Louis XIV révoque l'édit et décide de convertir par

Naissance de la coopération...

Au début du XX^e siècle, la viticulture connaît une grave crise (phyllloxera, surproduction...). Les vigneronnes ressentent le besoin de se regrouper. La première cave coopérative est créée à Maraussan (Hérault) en 1901. La cave de Durfort, Les Coteaux Cévenols, est née en 1964. Elle regroupe 119 coopérateurs.

Birth of cooperation

Following the serious wine crisis at the start of the 20th century, the winemakers joined forces to create the Durfort winery, known as "Les Coteaux Cévenols" which combines 119 cooperative winemakers.



La maîtrise de l'eau

Si l'eau est rare dans la région, les "épisodes cévenols" entraînent pourtant des inondations importantes. Dans ce secteur, une retenue collinaire est prévue pour protéger les habitations en aval. L'eau que ce mini-barrage ne pourra retenir se déversera prioritairement dans les cultures proches.

Controlling water

Special infrastructures are required: water in the region is either too rare or too violently abundant.



Un mammoth à Durfort

En 1868, le squelette d'un "Mammuthus meridionalis", qui vivait-il y a 2 millions d'années, est découvert près de la cave coopérative de Durfort. Le squelette complet mesure plus de 4 mètres de haut. Il est aujourd'hui exposé dans la galerie de paléontologie du Muséum national d'Histoire naturelle de Paris.

A mammoth in Durfort

In 1868, the skeleton of a mammoth was discovered near the winery. Today, it is exhibited at the Natural History Museum in Paris.