



Fontbonne.



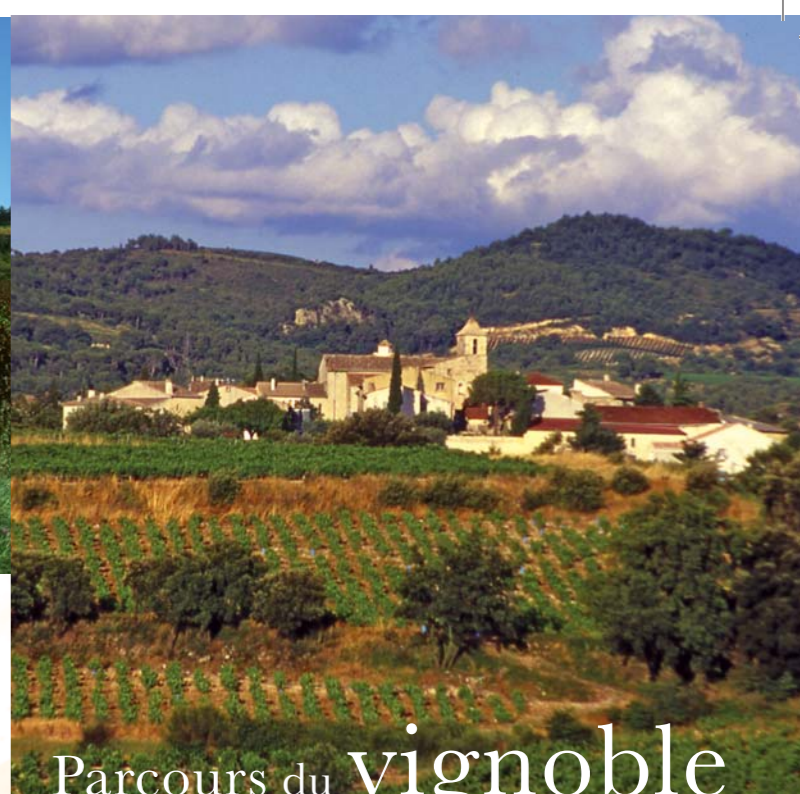
La douceur des beaux jours.



Un Cep de quatre vingts ans.



Au détour du chemin.



être utilisés comme cépages secondaires (Cinsault...). Les assemblages permettent de combiner les éléments gustatifs des différents cépages créant ainsi toute la richesse et la diversité des vins de l'appellation. Chaque année à la mi-juin le concours des vins jury consommateurs permet à des dizaines d'amateurs de déguster et de comparer les vins de Vacqueyras ainsi que ceux des autres appellations de la vallée du Rhône.

Fontbonne

L'étape fraîcheur du parcours. Ce hameau plein de charme vous invite à faire une pause près d'une source naturelle sous l'ombre bienveillante d'un immense peuplier. Une superbe borne papale du XV^e siècle, taillée dans un seul

bloc de pierre rend ce lieu pittoresque et magique.

Un terroir d'exception 12

Le terroir est l'âme des vins de Vacqueyras. Les trois types de sols présents sur l'appellation permettent à la vigne d'exprimer dans ses fruits des caractéristiques aromatiques bien particulières. Galets roulés : Les vins sont colorés, tanniques, puissants et épicés, Coteaux de sable : les vins sont fins, aromatiques et expriment la saveur fruitée du cépage. Grès caillouteux : les vins sont ronds, harmonieux et équilibrés.

Table d'interprétation du paysage 13

Située à mi-parcours et idéalement placée sur le plateau des

Garrigues, cette table en demi lune souligne par des encarts thématiques les particularités de la vue panoramique (topographie vigneronne, délimitation de l'aire d'appellation de Vacqueyras) et relate les lieux chargés d'histoire (station thermale des eaux de Montmirail, l'oppidum de Durban et les trouvailles archéologiques).

Cycle végétatif de la vigne 14 et 15

Dans ce voyage au fil des saisons vous suivrez en images la croissance de la vigne et la maturation du raisin.

Le travail du sol 16

L'entretien du sol est essentiel pour la bonne santé du vignoble. Depuis toujours les plantations s'intègrent parfaitement

dans le milieu naturel. Le travail du vigneron vise à maintenir l'équilibre de l'écosystème et garantir ainsi la pérennité de son activité. Nature et culture sont les fondements d'une agriculture responsable et respectueuse de l'environnement.

Murets en pierres sèches 17

Autres éléments du paysage agricole, les murets en pierres sèches témoignent de l'adaptation de l'homme au relief et de l'ingénieux réemploi des matériaux naturels.

L'itinéraire s'achève par la montée des Lecques vers le village. Vous avez la possibilité de continuer votre promenade par la visite du sentier botanique dont le point de départ est situé tout près.

Ce document a été réalisé par les Vignerons et les Négociants de Vacqueyras. Venez déguster leurs vins dans les caves et domaines de l'appellation. Liste disponible à : la Maison du Vin, route de Carpentras - 84 190 VACQUEYRAS
Tél. : + 33 (0)4 90 65 88 37 - Fax : + 33 (0)4 90 65 80 68
Courriel : syndicat.vignerons@wanadoo.fr

Lors de votre promenade merci de respecter l'environnement et les cultures pour que les visiteurs suivants puissent à leur tour pleinement profiter de ce parcours.



Vue de la table d'interprétation.

Le parcours à Fontbonne.

Cru Officiel
du Festival
d'Avignon.

VACQUEYRAS
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Parcours du vignoble de Vacqueyras

Réalisé par les Vignerons et les Négociants de l'appellation, le parcours du vignoble de Vacqueyras est une invitation à la découverte d'un patrimoine exceptionnel.

À travers cet itinéraire de trois heures (environ huit kilomètres sans difficulté) vous saisissez toute l'importance du climat, du terroir, des cépages, du savoir faire et du travail des hommes dans l'élaboration d'un grand vin.

Quinze panneaux et une table d'interprétation du paysage en lave émaillée, bilingues (français et anglais), richement illustrés de photos et d'images en couleur, vous dévoileront tous les secrets de ce terroir unique, patiemment modelé par des générations de Vignerons enthousiastes et passionnés. Bonne promenade !

Textes et Photos Christophe GALON ©, Conception & Réalisation : Denis PLAT : 04 90 37 77 03





les secrets de l'Hiver.



la magie du Printemps.



L'éveil de la Vigne.



Couleurs d'été : la Véraison.



Le temps des Vendanges.



L'automne aux mille nuances.

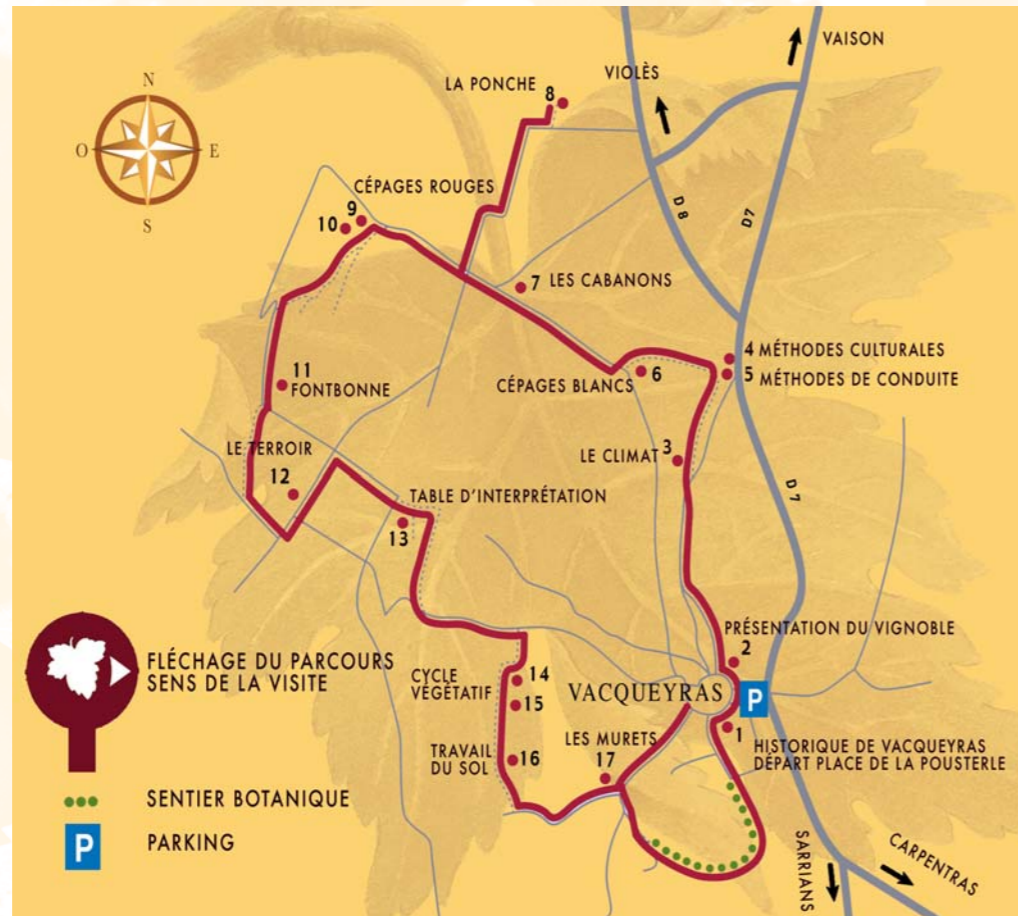


La Bouteille armoirée.

Votre visite débute place de la Pousterle, au centre du village.

L'historique de Vacqueyras 1

C'est le point de départ commun des trois parcours thématiques : le sentier botanique, la découverte du vieux village et le parcours du vignoble. Vous ferez connaissance ici avec le passé de ce village situé aux confins du Comtat Venaissin. Vous apprendrez l'origine du nom de Vacqueyras, et les grandes étapes de son histoire. Puis vous remonterez le cours Stassart en direction du nord. Sous ces majestueux platanes a lieu tous les 14 juillet la traditionnelle fête des vins de Vacqueyras (la plus ancienne de la Vallée du Rhône) qui réunit plus de mille convives à table pour le déjeuner.



Présentation du Vignoble 2

Le vignoble de Vacqueyras s'étend sur les deux communes de Vacqueyras et de Sarrisans sur une superficie 1300 hectares exploités par 200 familles vigneronnes.

La première trace de culture de la vigne date de 1414.

La tradition viticole a toujours été associée au village de Vacqueyras. L'appellation locale Vacqueyras (cru) a été obtenue le 15 août 1990. C'est en 1992, qu'est créée, sous l'impulsion du Syndicat des Vignerons, la bouteille gravée aux armoiries de Vacqueyras.

Le climat 3

A chaque saison se perçoivent les particularités du climat méditerranéen et ses influences sur le vignoble. Ici règnent en maîtres Soleil et Mistral.

Les méthodes culturales 4

Les gestes ancestraux optimisent la qualité des raisins selon un calendrier de travaux bien précis. Au printemps les vigneronnes pratiquent l'épamprage et le relevage. En été c'est l'écimage, l'éclaircissage et l'effeuillage. La fin de l'été est marquée par les vendanges.

Mode de conduite 5

La taille des ceps de vigne conditionne la production qualitative et

quantitative de la récolte. Chaque type de taille, « gobelet » ou « double cordon de Royat » est adapté au cépage.

Les cépages blancs 6

Les Vacqueyras blancs sont rares avec seulement 2 % de la production totale de l'appellation. Les 6 cépages autorisés sont : la Marsanne, le Viognier, la Clairette, le Grenache Blanc, la Rousanne et le Bourboulenc. Floraux et fruités, bien équilibrés, ces vins blancs peuvent être consommés dans leur jeunesse mais s'épanouissent sur des notes d'agrumes après quelques années de garde.

Les cabanons et les puits 7

Le patrimoine rural est étroitement lié à l'activité agricole.

Cabanons et puits sont des éléments incontournables dans le paysage viticole. Situés à l'extérieur du village les cabanons servaient d'abris aux travailleurs et à leurs bêtes qui passaient la journée aux terres.

La Ponche 8

Ce quartier chargé d'histoire vous plongera dans l'architecture du XVII^e siècle. Après la visite du lieu vous reviendrez sur vos pas pendant environ 300 mètres pour reprendre votre promenade.

Les cépages rouges 9 et 10

Vacqueyras produit essentiellement des vins rouges, mais aussi des blancs et des rosés. Les cépages rouges principaux sont : le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, les autres cépages des Côtes du Rhône peuvent