

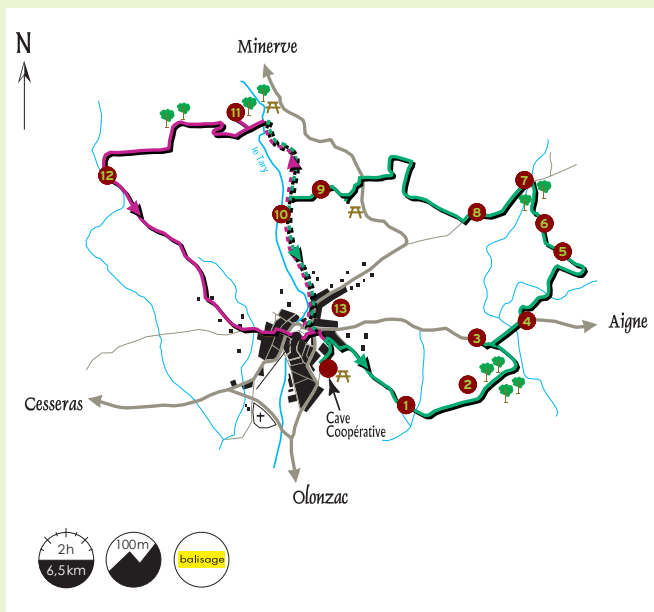
Pays Haut Languedoc et Vignobles
Tourisme et Patrimoine

Les Mourels
Azillanet

Un territoire de projets



Itinéraire



Équipements : bonnes chaussures, eau, chapeau.

■ **Départ caveau**

Quel est l'impact du terroir sur le vin, quel est l'impact de la viticulture sur le territoire ?

Vous souhaitez apprendre ce qui se cache derrière une bouteille de vin d'Azillanet ?

L'objectif de cet itinéraire est de vous apporter des éléments de compréhension relatifs au vignoble et au patrimoine de la commune d'Azillanet. Nous vous proposons de vous pencher sur le terroir du village, de son histoire géologique jusqu'aux pratiques viticoles actuelles et de mesurer l'impact des activités humaines sur le paysage. Venez découvrir une partie du patrimoine de la commune, témoin d'un mode de vie différent.

■ **Aménagements agricoles 1**

Dès la sortie du village, en longeant les murs des terrasses de culture, on mesure l'importance du travail de générations d'habitants pour aménager, adapter le territoire dans le but de l'exploiter de façon durable et efficace.

Il faut voir les aménagements agricoles comme un système où la conservation de chaque élément dépend de celle des autres. Constitués de chemins,



de terrasses et de réseaux d'évacuation des eaux, ils sont complexes, fragiles, fruits de l'expérience et du travail. Regardez sur la droite du chemin, 50 mètres avant le jardin clos, cette petite dépression devant les arbres. C'est un des nombreux ouvrages d'évacuation des eaux de pluie présents tout au long du parcours. Cette cuvette est un bassin de décantation recevant l'eau des fossés des parcelles de l'autre côté de la route. Il alimente par un tuyau enterré le puits-citerne du jardin clos plus bas. Vous apercevrez des aménagements agricoles partout, car jusqu'en 1960, 90 % du territoire de la commune était valorisé par l'agriculture et l'élevage.

Prenez à gauche au croisement juste après le jardin, longez les vignes puis traversez la pinède. Une fois sur la route faites un crochet sur votre gauche jusqu'à la croix.

■ **Vigne 2**

Il existe une multitude de variété de raisins pour la vinification. Vous avez à gauche une parcelle de Syrah (cépage améliorateur rouge) en taille courte appelée "Cordon de Royat". À droite une vigne palissée (fil de fer) et taillée en taille longue dite "Guyot" et plus haut à droite une vigne plantée de Carignan taillée à l'ancienne en "Gobelet". Ces vignes poussent sur des sols pauvres. Ils le sont de nature mais ce caractère fut amplifié par des décennies de culture intensive. Un sol nu (désherbé) avec adjonction importante d'engrais chimiques a conduit à cette situation. La marne a une prédisposition naturelle à se tasser et former une croûte en surface, empêchant l'eau de s'infiltrer. Ainsi, ruisselante, l'eau érode le sol. La disponibilité en eau est aussi un élément primordial pour la qualité du vin.



Sous ce climat sec, semi-aride, la vigne, pour prospérer, doit s'enraciner profondément à la recherche d'une humidité salvatrice. Pourquoi la taille diffère ? Cela dépend essentiellement des objectifs de classement du viticulteur (AOP Minervois, Minervois La Livinière, Vin de Pays) : taille courte pour limiter la production et favoriser la qualité ou taille longue pour produire plus. Mais la taille sera aussi fonction de la nature du sol et du cépage choisi. Le viticulteur influe aussi par d'autres pratiques culturales. Le travail du sol (apports d'engrais, maintien d'herbes entre les rangs...) et les travaux en "verts" (maîtrise du feuillage et de la charge en raisins). Il cherchera à bien répartir les grappes sur la souche avec une bonne exposition au soleil (pour une meilleure aération et maturation des raisins). Ainsi, le viticulteur à la recherche de vins de qualité associe plusieurs techniques afin d'équilibrer la vigne.

■ **Croix de la pluie 3**

"Ceux qui sèment en pleurant, récoltent en chantant"

L'inscription taillée dans la pierre, nous donne une idée de l'agriculture pratiquée autrefois.



Cette phrase est le témoin d'une période où la vigne n'était pas omniprésente, une époque de polyculture aujourd'hui presque disparue, notamment en raison de l'aridité du climat local. Des processions étaient autrefois organisées jusqu'à cette croix pour faire tomber la pluie.

Maintenant il faut revenir sur vos pas, passer le ruisseau des Croses et récupérer le chemin sur la gauche. À l'entrée de ce chemin, arrêtez-vous et observez ce que vous avez sous les pieds.

■ **Géologie 4**

Vous êtes dans la zone des "Mourels" qui s'étend au nord-ouest de la serre d'Oupia.

Qu'est-ce qu'un *Mourel* ?

C'est une colline allongée formée par l'érosion. Le secteur présente donc une succession d'arrêtes rocheuses

incultes et de dépressions marneuses occupées par la vigne. Voyez cette terre, c'est une marne, les variations de couleurs dépendent du degré d'oxydation du fer qu'elle contient, plus il est important, plus la couleur sera foncée. Et la roche qui se trouve à vos pieds, regardez-la de plus près, touchez-la... Elle est rugueuse et striée de lignes plus sombres, c'est un grès. Les marnes et les grès sont le résultat du dépôt par les rivières, il y a 45 millions d'années, des sédiments arrachés à la montagne. Les stries et l'alternance marne-grès sont dues à la force du courant. Plus il faiblit, plus les éléments déposés sont fins : grès grossiers, grès fins et marnes.

Plus haut à gauche, dans le virage, vous pouvez observer en modèle réduit le travail de l'érosion dans le modelage du paysage.

Les blocs au sol faisaient partie, il y a quelques années du banc de grès juste au-dessus. La couche de marne sous le grès s'érode peu à peu et provoque le basculement de celui-ci. Essayez donc de reconstituer le puzzle. Soyez attentif, ce phénomène peut être observé plus loin et à une échelle plus importante...

Après le gué, sur la portion de chemin rectiligne qui monte, regardez bien les vignes, la terre. Le long du petit chemin sur lequel vous êtes vous apercevrez plusieurs friches à différents stades d'évolution.

■ Friches 5

Ce terrain est abandonné depuis une dizaine d'année. Pour un territoire qui fut exploité jusqu'à sa domestication totale, l'évolution ne peut passer que par un recul de cette exploitation. C'est ce qui se produit depuis les années 1960. Les arrachages subventionnés proposés pour régler les crises de surproduction viticole ont surtout concerné les terres les moins productives des collines. Ces friches ne servent à personne, les derniers troupeaux de chèvres et de moutons ayant disparu du territoire peu après la dernière guerre. Seuls les apiculteurs peuvent y trouver un intérêt. Le phénomène d'abandon va de pair avec celui d'intensification agricole. Les espaces qualifiés d'improductifs en raison de leurs sols superficiels, d'un entretien coûteux en main d'œuvre, sont de plus en plus abandonnés, la plupart des agriculteurs préférant intensifier les terres les plus accessibles. Ces milieux, bien que

fragmentés, constituent des espaces de compensation écologique particulièrement importants en zone agricole. La faune et la flore s'y développent durant les premiers stades d'évolution. Cependant, avec la fermeture progressive, cet intérêt s'éteint. Cette fermeture, par l'apparition de couvert végétal spontané uniformise le paysage, en modifie la perception.

Les orchidées sont d'excellents indicateurs car elles apparaissent dès l'abandon de la culture de la parcelle, juste après les plantes colonisatrices, et disparaissent dès que la végétation atteint le stade d'arbustes, étouffant par manque de lumière les plantes plus basses. C'est le stade où le risque d'incendie est le plus important,



la biodiversité la plus faible et où le milieu ne nous est quasiment plus accessible. L'agriculture suit une évolution cyclique ; le prochain cycle de replantation viticole devrait contribuer à réduire les friches...

À la sortie du bois, le chemin débouche sur la route des cardonniers qu'il faut suivre sur la gauche...

■ Cardonniers 6

Le nom de ce chemin nous rappelle que la production du Cardère ou Cabaret des oiseaux existait au XIX^e siècle dans ce secteur de la commune. Ce chardon est utilisé pour carder la laine, opération consistant à séparer et aligner dans le même sens les fils de laines brutes. Les rouleaux épineux séparés de la plante, fixés sur de longues planchettes de bois, formaient de véritables brosses naturelles pour le cardage. Utilisés dans un premier temps de manière artisanale, les chardons seront encore employés lors de l'industrialisation du cardage. Les petites brosses épineuses sont alors montées par centaines sur des rouleaux qui dans un mouvement régulier étrillent la laine et démêlent les fibres. Un autre usage se développe alors : sur les draps confectionnés,

les brosses du chardon créent une bourre superficielle. Ce duvet renforce la douceur et la chaleur des tissus. Jusqu'au début du XX^e siècle, les chardons méridionaux continueront à être expédiés dans le monde entier. Ils sont toujours utilisés pour les lainages de luxe.

En descendant, de nombreux arbres fruitiers sont présents en bord de route.

■ Fruitiers 7

Les viticulteurs associaient souvent aux vignes quelques légumes et arbres fruitiers. Il y en a encore beaucoup sur cette partie du sentier. Parmi ces arbres on retrouve souvent le cornier (*Sorbus domestica*) et l'azerolier (*Crataegus azarolus*). Leurs fruits sont des concentrés de vitamines et ont la bonne idée d'être mûrs pendant la période des vendanges. On peut encore rencontrer le câprier (*Caparis spinosa*) au pied d'un pierrier ou d'un talus.





Certains viticulteurs entretiennent ces arbres, en replantent, pour leur plaisir mais aussi parce que de plus en plus d'études scientifiques prouvent l'intérêt de plantes associées aux cultures. La relation peut être directe (amélioration ou protection du sol) ou par le biais d'animaux utiles aux cultures que la plante héberge.

À l'azerozier, prendre le chemin à droite.

À partir de maintenant, et ce jusqu'à la route, vous pourrez observer différents stades de friche : comparez les espèces végétales présentes et leurs évolutions.

Vous arrivez au panneau "Paysage d'Azillanet". Repartez sur la droite, derrière vous, le long des cyprès.

■ Appellation d'Origine Protégée Minervois La Livinière 8

Vous venez d'entrer dans la zone du Terroir du Petit Causse, classée en "Minervois La Livinière", une AOP village dans l'AOP Minervois, plus contraignante pour la sélection des parcelles et le rendement.

Les sols présentent globalement les mêmes caractéristiques que dans la zone "Mourels", mais disposent d'une pierrosité plus importante due notamment à la juxtaposition des grès avec les calcaires tendres. Les graviers et cailloux améliorent la structure du sol : ils facilitent la pénétration de l'eau, réduisent le tassement et accélèrent le réchauffement des terres.

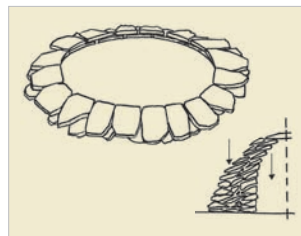
Après l'aire de pique-nique et la table d'orientation le chemin passe devant un puits et un peu plus loin à côté d'une...

■ Capitelle 9

Ce secteur n'est pas très riche en capitelles par rapport à d'autres secteurs de la commune. Vous avez pu voir d'autres types d'abris alliant deux murs parallèles de pierre et une couverture en tôle. Cette capitelle adossée au rocher est donc d'autant plus intéressante qu'elle est associée à un système

de collecte d'eau constitué d'un bassin de décantation, d'un puits, de canalisations et d'une mare.

Vous pouvez passer la tête à l'intérieur pour voir le principe de construction en encorbellement utilisé dans ce secteur : les pierres sont empilées avec un léger décalage.



Celle-ci est recouverte de grandes lauzes de grès. La stabilité est obtenue par l'équilibre des masses entre la "peau" intérieure et la "peau" extérieure de l'édifice. La plupart des cabanes en pierre sèche du secteur furent construites durant le XIX^e siècle pour servir d'abris provisoires à l'utilisateur de la parcelle.

Le cultivateur ou l'éleveur s'y réfugie en cas d'intempérie, s'y abrite du vent pour une pause et y stocke ses outils et produits nécessaires à son activité. Aujourd'hui ce sera peut-être vous si le temps se gâte.



Vous allez bientôt trouver le chemin des jardins qui longe le ruisseau du Tary et mène à la source de Font Grande.

■ **Posaranca 10** de *potz* = puits
En descendant un peu vers le village, on peut voir un jardin où le puits est encore équipé de son balancier, appelé ici *posaranca* (*pouzzarenque*). C'est le système le plus ancien pour relever l'eau, il est encore utilisé dans de nombreux pays (ex : chadouf en Afrique du Nord).

Ce balancier se trouve dans un jardin du village en aval du lavoir.

On y voit encore son contre poids, un boulet métallique et les deux bacs de pierre servant à répartir l'eau dans le jardin.

Il vous faut maintenant remonter le chemin pour rejoindre la source de Font Grande où un autre panneau vous attend dans son enceinte.

Avant de quitter la source et de reprendre votre chemin, empruntez le petit sentier, après le pont, à droite... à 50 mètres.

■ Le lignite 11

Ce lieu peut paraître anodin, mais en regardant de plus près, vous remarquerez la transition entre bancs de calcaire et bancs de grès. Et cette ligne sombre dans le calcaire, c'est un filon de lignite, à l'origine des mines.



Vous pouvez reprendre votre chemin où vous attend, plus haut dans le virage, l'ombre des chênes verts.

Asseyez-vous donc sur la murette.

Le village au loin, c'est Oupia. La vigne devant vous est une Syrah, et un Grenache se trouve derrière les cyprès. Au passage, faites attention à leur caractéristiques culturelles pour en déduire l'objectif du viticulteur pour ces parcelles.

Entamez maintenant la descente vers la plaine. Lorsque vous rejoignez le ruisseau vous longez une vigne attachée. Vous marchez sur une...

■ **Calade** 12 de *cal* = pierre
Cet agencement de pierres dressées est encore en bon état. C'est la preuve de la résistance

de ce mode de pavement, souvent utilisé dans les cours ou les rues pentues. Une calade représente un énorme travail, sans doute pour renforcer une zone humide, elle n'est pas là par hasard. Ce chemin avait certainement une importance communautaire dans le passé.

Le chemin vous ramène maintenant au village à travers les vignes.

Sur la gauche, on aperçoit une parcelle idéalement gérée : capitelles et murs de soutènement en bon état, vignes, oliviers, fruitiers, talus et fossés entretenus.

Vous entrez et traversez le vieux village par les ruelles étroites, pour rejoindre votre point de départ.

Juste avant d'arriver à la cave coopérative, les jolies portes peintes cachent une merveille de patrimoine viticole :

■ La salle des wagonnets 13

En 1965, le matériel de la cave d'Azillanet fut remplacé par l'ingénieux dispositif de transport du raisin du professeur Flanzy, ingénieur agronome de Narbonne. Précurseur de la macération en raisin entier (macération carbonique),

il installa un système de wagonnets circulant sur un rail aérien. Cela permet d'acheminer le raisin dans les cuves sans foulage. Malheureusement le bâtiment n'est pas adapté pour la visite.



Maintenant que vous avez découvert l'intimité du village, son histoire, son évolution et ses terroirs, vous ne dégusterez plus les vins d'Azillanet de la même manière. Ils n'auront sûrement plus le même goût et peut-être y retrouverez-vous des images, des odeurs, des sensations rencontrées au cours de la balade.

Découvertes...

À voir

Paul AZEMA, peintre

04 68 91 22 98

Andrès BLUME, sculpteur

04 68 91 28 98

Barbara HOTZ, céramiste

04 68 78 38 07

À déguster

Cave des Trois Blasons

04 68 91 22 61

Domaine Le Pech d'André

Vin, huile d'olive, câpres, légumes
de saison, œufs et jus de raisin

04 68 91 22 66

06 87 34 67 04

Mas Paumarhel

04 68 49 22 18

Renseignements

**Office du Tourisme
Intercommunal le Minervois**

Accueil et informations
touristiques toute l'année.

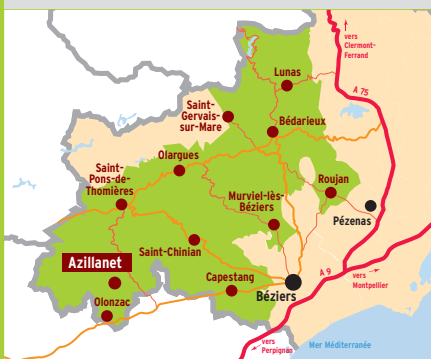
Tél./Fax 04 68 91 81 43

minervois.accueil@orange.fr

www.leminervois.com

www.minerve-tourisme.com

Hébergement proposé sur place.



www.haut-languedoc-vignobles.com