

# Marais et bois de Vertheuil

# 15

VERTHEUIL

Entre estuaire et océan, la boucle de Vertheuil propose un condensé du Médoc central : vignes, prairies humides et forêt primaire. Ceux qui démarrent tôt leur randonnée auront peut-être l'opportunité de croiser une biche ou un jeune cerf. En automne, les chanceux pourront « buter » sur un cèpe de Bordeaux...

Balisage : vert et jaune-vert

5 h 00

16,7 km

▼ 5 m

▲ 29 m

Dénivelée 35 m

Le château de Vertheuil. -CdP-

## AU FIL DU PARCOURS

**D** Le départ s'effectue sur la place Saint-Pierre, en face de l'abbaye de Vertheuil. Quitter la place pour prendre la rue des Martyrs de la Résistance, en suivant le balisage vert.

**1** Prendre ensuite la rue du Chemin Profond et la rue du Chalet. Traverser la D 204 et prendre en face la rue du Pin franc.

**2** En arrivant au niveau de la rue des Acaïas, prendre en face le chemin qui mène au lieu-dit La Tonnelle.

**3** En quittant La Tonnelle, suivre le balisage jaune-vert du circuit de la forêt qui mène jusqu'à Piquelèbre et Cazeaux.

**4** Au lieu-dit La Toudeille, reprendre le balisage vert qui mène jusqu'au quartier Lagouau.

**5** Depuis Lagouau, passer devant la maison de retraite et traverser le hameau de Lugagnac.

**6** Arrivé au niveau de la route qui mène au château de Haut-Gouat, traverser la ligne de chemin de fer et prendre le sentier à gauche qui mène à une prairie.

**7** Au croisement des Cinq Sadons, reprendre le balisage jaune-vert à droite qui ramène au village de Vertheuil.

Au niveau de Piquelèbre, il est possible de prendre la rue Armand Roux, qui passe devant la maison de retraite pour reprendre la boucle verte vers Lugagnac.

## Petit verdot, des Pyrénées au Médoc

Le cépage Petit verdot, de la famille des carmenets, trouve son origine dans les Pyrénées, sans doute au Pays basque. Son nom latin est *lambrusca* (vigne sauvage), il a donné le Lambrusquet béarnais. Planté dans le Médoc, le Petit verdot est aujourd'hui également planté dans la région des Graves. Grâce à sa maturité tardive et son insensibilité à la pourriture, il apporte au vin une couleur intense et la richesse tannique qui rappelle en bouche les arômes des fruits rouges et le café. Ignoré pendant des décennies pour son faible rendement, il semblerait que les qualités gustatives qu'il apporte aux assemblages, lui promettent un retour prometteur. Certains domaines, comme le château Le Lagune l'incorporent à 10 %.

## ACCÈS AU DÉPART

Se garer sur la place de Vertheuil.

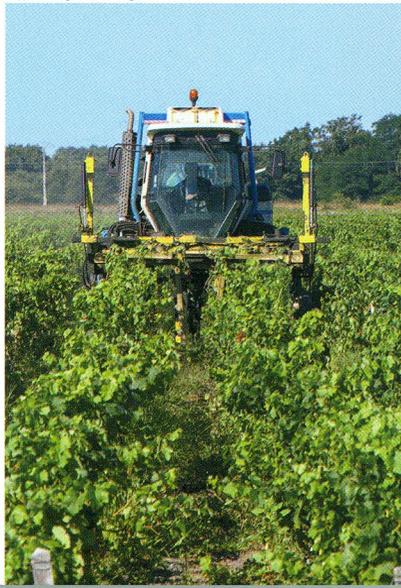
## INTÉRÊTS

- Abbaye de Vertheuil
- Faune sauvage

À proximité :

- Monument des Girondins

Effeuillage de la vigne. -CdP-



Abbaye de Vertheuil. -CdP-

