



1 **P** au parking, longer la cave puis tourner à droite en direction du Barry. Traverser le hameau, passer devant l'église (à gauche, jonction avec le PR du « Castellas de Montpeyrroux »). Monter vers le Castellas. Franchir une barrière et marcher sur 100 m.

> **Accès au Castellas (1 km aller-retour)** : accéder à l'ancien château **S** par le chemin principal.

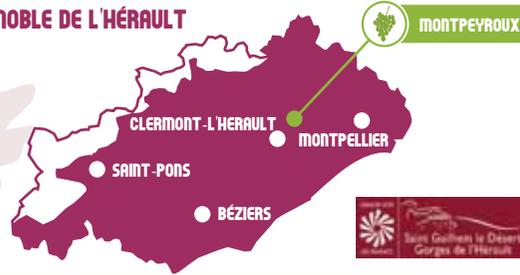
2 Descendre des marches à droite et poursuivre par un sentier en balcon au-dessus du vignoble. Après le ruisseau intermittent, aller à droite jusqu'à un carrefour de routes. Prendre la deuxième à gauche. À la fourche, se diriger à gauche sur la route.

3 Dans un virage, tourner à droite après la vigne. Marcher 350 m (à gauche, oliviers millénaires **S** à côté des mazers). Par des marches, descendre à droite vers les vignes. Plus loin, quitter la piste à droite et contourner une vigne. À la route, aller à droite jusqu'à la station de pompage.

4 Peu après, descendre à gauche, franchir le ruisseau d'Aigues Vives et grimper dans le bois. En fin de montée, tourner à droite et franchir un haut muret. Aller à gauche entre la vigne et le muret **S** point de vue sur Montpeyrroux, le Roc des Deux Vierges, Arboras, le Barry, les contreforts du Larzac et le mont Saint-Baudille). Au carrefour de chemins, poursuivre en face, passer de l'autre côté du muret et entrer dans le bois au sommet du mont Redon. Redescendre entre le bois et la vigne jusqu'à la D 141.

5 Tourner à droite, faire 150 m (**A** prudence) et parvenir à la D 141E3. Traverser et entrer dans le village rue du Square. Continuer à droite rue de la Dysse pour rejoindre la place. À droite, regagner le caveau.

LE VIGNOBLE DE L'HÉRAULT



- Montpeyrroux, à 39 km à l'ouest de Montpellier par les A 750 (sortie n° 58), D 4 et D 9.
- **P** (GPS : N 43°41'44" – E 3°30'24") caveau CastelBarry, 5, place François-Villon



Sur le territoire des communes de : **MONTPEYROUX, SAINT-JEAN-DE-FOS**

- **CastelBarry Boutique**
5, place François Villon, 34150 Montpeyrroux, 04 67 96 61 08, www.castelbarry.com
- **Office de Tourisme St-Guilhem-le-Désert - Vallée de l'Hérault**
Gignac : 04 67 57 58 83, St-Guilhem-le-Désert et pont du Diable – Maison du Grand Site de France : 04 67 56 41 97, www.saintguilhem-valleeherault.fr (ou .mobi)
- **Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Hérault**
04 67 67 41 15, www.ffrandonnee34.fr



Itinéraire à l'initiative de CastelBarry coopérative, aménagé par le Comité départemental de la randonnée pédestre et ses bénévoles, avec le soutien d'Hérault Sport et du Conseil Départemental de l'Hérault, entretenu et balisé par la Communauté de communes Vallée de l'Hérault.

 Hérault, le Languedoc

CastelBarry, entre vignes et oliviers
Montpeyrroux

Fiche
oeno
rando



6,5km

FACILE
2^H



Conception : CDBP34, Nicolas Vincent Éditions / CastelBarry, COVH, Alain Tardieu Éditions / FFRandonnée 34
Impression : Imp Act / 2015.



carte au 1 : 25 000 n° 2642 ET © IGN 2010
reproduction interdite – autorisation n°32-11.13



LÉGENDE DE LA CARTE

- Tracé de l'itinéraire
- Repères chiffrés
- Parking
- Prudence
- À voir
- Point de vue
- Cave et domaine

CODE DE BALISAGE

- Bonne direction
- Changement de direction
- Mauvaise direction

Circuit à ne pas entreprendre en cas de forte chaleur, sentier impraticable en période de pluies (gué d'Aigues Vives), forte montée après la station de pompage, prudence sur la D.141.

Numéro de secours : 112
188 m
+ 186 m

103 m

CASTELBARRY UNE COOPÉRATIVE ENGAGÉE

Depuis 1950, la cave coopérative artisanale unifie la production viticole du village pour élaborer ensemble des vins à la reconnaissance nationale et internationale. Ce sont 130 hommes et femmes qui conjointement depuis plus d'un demi-siècle participent à la préservation d'un paysage et au développement d'une activité économique. Ils contribuent aussi au dynamisme d'un village et à la transmission de valeurs profondes. CastelBarry, souligné de sa ligne coopérative artisanale, revendique avec fierté son appartenance à la coopération. De l'union des vigneronnés nés solidarité, partage, participation, soutien aux jeunes viticulteurs, équité, transparence et éthique. CastelBarry se base sur des piliers essentiels où qualité, tradition, modernité et respect se mélangent. En plus de la confection de vins d'exception, la cave coopérative de Montpeyroux possède un état d'esprit différent, en parfaite harmonie avec son temps. Quand la coopération est force... CastelBarry la porte en étendard toujours plus haut en avançant ambitieusement ensemble vers une reconnaissance au rang de cru.



LES OLIVETTES DES TERRASSES

C'est à Aniane, au XI^e siècle, que l'on trouve de grandes cultures d'oliviers - ses habitants payaient la dîme demandée avec une part de leur récolte. L'apogée de l'olivier en Languedoc se situe au XVII^e siècle : sa culture connaît une grande expansion, dominant les cultures de céréales et la vigne. On exporte vers la Suisse, l'Allemagne, l'Angleterre ! Le roi lui-même en exempte la dîme. De nombreuses savonneries pourvues de moulins à huile voient le jour à Saint-Jean-de-Fos, Gignac, Aniane, Saint-Guilhem-le-Désert. Au XVIII^e siècle, son déclin commence : la culture de la vigne et les plantations de mûriers sont encouragées par le gouvernement, l'olivier recule. De plus, les gels consécutifs ou les longues sécheresses détruisent les cultures, on importe alors de l'huile d'Espagne, d'Italie... L'olivier est relégué sur des sols pauvres et ingrats (terrasses) ; il n'est plus mis en avant mais reste tout de même dans le paysage languedocien. Ce déclin s'accélère pendant toute la période moderne : l'huile de colza se développe tandis que la plaine languedocienne se tourne vers la vigne. Les olivettes des terrasses bordant les vignes de Montpeyroux sont les rescapées de ces bouleversements historiques. Elles façonnent le paysage et apportent un complément de ressources aux vigneronnés. La sieste sous leur feuillage y est divine !

MONTPEYROUX UN TERROIR, UN CRU

Le terroir de Montpeyroux est considéré comme un grand terroir en Languedoc, l'un des plus beaux et des plus réputés. Riche d'une diversité de sols majoritairement argilo-calcaire, d'une présence en eau, d'un climat méditerranéen clémente pour la culture de la vigne, d'une nature sauvage préservée, Montpeyroux a fait naître au fil des années des grands vins de référence. Un vaste programme de sélection parcelle à parcelle a permis au vignoble de parfaire la symbiose entre cépages sélectionnés et terroir. Les vins produits à dominante rouge sont empreints de fraîcheur, d'élégance et de finesse. Les cépages nobles et colorés tels que la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre, le Carignan, et le Cinsault constituent la majorité de l'encépagement mais avec des rendements maîtrisés et des maturités optimales.

À VOIR

- Le vignoble de CastelBarry.
- Oliveraies et oliviers remarquables.
- Hameau du Barry.
- Le castellas, ensemble fortifié du XIII^e siècle, site classé depuis 1943, partiellement restauré en 2010.
- Point de vue au sommet du Mont Redon.

À DÉGUSTER

- Les Vins de CastelBarry : caveau ouvert tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (19 h l'été), 04 67 96 61 08, boutique@castelbarry.com
- Les Régalades : 3^e dimanche d'octobre, le rendez-vous gastronomique des étoilés Michelin autour des vins de Montpeyroux. Renseignements : crumontpeyroux@gmail.com
- Montpeyroux : toutes caves ouvertes le 3^e dimanche d'avril. Renseignements : crumontpeyroux@gmail.com

À SAUOIR

- Festival « CastelBarry Avé l'accent » musique, chants, spectacles engagés Francophones. Le 1^{er} week-end de septembre. Renseignements : 04 67 96 61 08, contact@castelbarry.com

À VISITER

- Grotte de la Clamouse, 04 67 57 71 05.
- Argileum, la maison de la poterie, à St-Jean-de-Fos, 04 67 56 41 96.

