





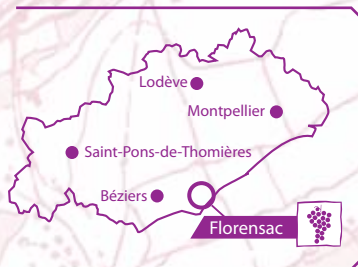




- 1 Du parking **P** de la cave coopérative des Vignerons de Florensac , rejoindre l'avenue des Vendanges et l'emprunter à gauche sur 200 m.
- 2 Laisser à gauche le chemin de Saint-Martin et poursuivre en face. Passer le pont sur l'A9 et aller à droite. À l'intersection, rester sur la voie de gauche qui monte dans les vignes. Faire environ 800 m.
- 3 Monter à droite pour accéder au Puech des Masques (Puech ou Pech : petite colline). En haut, serrer à droite dans la pinède pour accéder à une table d'orientation . Revenir sur la piste principale contournant les réservoirs d'eau et continuer à droite en descendant dans la pinède jusqu'à une vigne. Aller à droite et la contourner en tournant à gauche pour rallier une route. Suivre à gauche la route surplombant l'A9 et continuer entre les vignes jusqu'à une intersection. Poursuivre à droite jusqu'à un carrefour.
- 4 Monter à gauche la piste sur environ 500 m, puis traverser une autre piste : la Voie Domitienne  ancienne voie romaine). À la patte d'oie, aller à gauche puis à l'intersection, s'engager à droite. Au niveau d'un mazet (petite construction), longer à droite une vigne, puis emprunter à gauche un sentier dans la pinède. Cheminer à l'ombre des pins sur 700 m et retrouver une piste. L'emprunter à droite et découvrir un point de vue sur les vignobles et les villages du centre Hérault avec, en fond, les Avant-Monts  (tables d'orientation). Suivre cette piste jusqu'au bout de la vigne, puis remonter légèrement à gauche avant de bifurquer à droite dans la pinède sur environ 300 m.
- 5 Quitter la piste pour un sentier descendant à gauche  (passages glissants). En bas, virer à gauche sur une piste que l'on suit sur 400 m. Au poteau, aller à droite et monter sur la colline pour retrouver des vignes. Partir en face entre les vignes et, au bout, suivre à gauche le cheminement pour retrouver une piste. Amorcer la descente, marcher 500 m, puis traverser une piste. Continuer en face 400 m encore et rejoindre une route.
- 6 Traverser à nouveau la Voie Domitienne et continuer la descente tout droit, entre vignes et garrigue sur près de 2 km. Au bout, face à l'A9, aller à droite puis emprunter à gauche le tunnel sous l'autoroute  (prudence). À la sortie, virer immédiatement à gauche sur le chemin de Saint-Martin. Au calvaire, aller à droite et rejoindre l'avenue des Vendanges.
- 2 Virer à droite, longer la cave coopérative et tourner à droite pour retrouver le caveau et le restaurant.

Cette Cénorando® se développe dans un territoire de garrigues à l'interface entre l'étang et la mer, au sud, et le micro-climat de la vallée du fleuve Hérault, au nord. Depuis Florensac, on chemine de piochs en piochs avec, au sommet, le Pioch de My qui constitue une crête orientée est-ouest, offrant de beaux belvédères.



- ◆ Florensac, à 25 km à l'est de Béziers par les D 28, D 137 et D 18.
- ◆ **P** (GPS : N 43°23'20.4" - E 3°27'49.4") Parking de la cave coopérative.
- ◆ Sur le territoire de la commune de : Florensac.

RECOMMANDATIONS



- > Respecter le travail des vignerons, ne pas grappiller.
- > Rester sur les chemins balisés. Bien suivre le balisage.
- > Prévoir une réserve d'eau suffisante et se protéger du soleil.
- > Prévoir des chaussures de marche adaptées à la randonnée.
- > Respecter le milieu naturel, les propriétés privées.
- > En période de chasse, rester vigilant et respecter les panneaux indiquant les chasses en cours : pour tous renseignements, contacter la FDC34 : 04 67 42 41 55, contact@fdc34.com, fdc34.com.

INFOS

- ◆ **Cave coopérative Les Vignerons de Florensac**, 04 67 77 00 20
- ◆ **Bureau d'Information Touristique Cap d'Agde Méditerranée Pézenas**, 04 67 98 36 40, www.capdagde.com
- ◆ **Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Hérault**, 04 67 67 41 15, www.ffrandonnee34.fr



Itinéraire imaginé par les vignerons et la Commune de Florensac avec l'appui technique de la FFRandonnée Hérault, d'Hérault Sport et le soutien du Conseil Départemental de l'Hérault.

12
km3
h

facile

Papiers Issu de Brats gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Conception : CDHP34, Nicolas Vincent Éditions / Textes et photos : CDHP34, E. Perrin / Impression : Imp. Act' / 2021





LÉGENDE DE LA CARTE

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

- Bonne direction
- Changement de direction
- Mauvaise direction

CODE DE BALISAGE

AUTRES RECOMMANDATIONS :

- > Passage glissant après le repère 5.
- > Prudence lors des traversées de routes et dans le tunnel sous l'A9.
- > **Numéro de secours : 112**



LES TERROIRS DE FLORENSAC

En 1997, une défriche sur les pans du Pioch de My a permis de planter environ 18 hectares de vigne sur un sol argilo-calcaire. En plus de produire des vins de qualité, ce vignoble est un coupe-feu idéalement situé par rapport au vent du nord.

Le terroir est au cœur de l'appellation Picpoul de Pinet (AOC). D'autres cépages sont cultivés en grande majorité de blancs. Le Terret blanc, aussi appelé Bourret à Florensac, est le doyen de nos cépages blancs. Il n'est pas rare dans notre vignoble de rencontrer des vignes de Terret quasi centenaires. Si son déclin a résulté des transformations culturelles et du choix de nouveaux cépages, il a connu récemment un nouveau développement. C'est un cépage vigoureux et à maturité tardive. Sa culture est aujourd'hui localisée en bordure de l'étang de Thau (Florensac, Marseillan...). Ses grappes sont de moyenne à grande taille. Les vins issus de Terret blanc sont frais et secs. Ils ont une belle robe pâle.



LES VIGNERONS DE FLORENSAC

En 1934, la cave coopérative vit le jour, fondée en association loi 1901, elle comprenait au départ 270 adhérents.

À l'origine, la cave fut édifiée pour abriter 20 000 hectolitres plus du matériel de vinification. Rapidement trop petite, des travaux d'agrandissement y sont effectués en 1936 et 1959. Actuellement, elle peut recevoir plus de 80 000 hectolitres. En plus de cet outil de production, Vinipolis, ouvert en 2007, constitue aujourd'hui un pôle œnotouristique incontournable de la région. Cette structure résolument contemporaine est née de la volonté de mettre en valeur les vins et le terroir de Florensac. Sur place, on trouve une boutique, un restaurant (où les vins tutoient une cuisine méditerranéenne) et une vaste salle de réception.

Dès 2009, la coopérative est pionnière en termes de pratiques écoresponsables avec la mise en place de la confusion sexuelle dans les vignes afin de lutter contre la flavescence dorée, mise en place qui concerne 70% du vignoble de la cave. La lutte par confusion sexuelle consiste à déposer des diffuseurs de phéromones destinées à perturber l'activité sexuelle des papillons. Ces phéromones de synthèse attirent les papillons mâles empêchant leur reproduction, phénomène vecteur de maladies.

Ces pratiques sont aussi développées selon les trois axes suivants :
- depuis 2018, plus de 50 hectares de vignes sont en conversion « Bio »,
- 44% de l'électricité consommée par la cave est produite par les panneaux photovoltaïques déposés sur la toiture de la cave,
- installation d'une production d'eau chaude en utilisant le groupe froid qui équipe la cave.

D'ici 2022, la cave devrait devenir la première coopérative viticole à énergie positive en France.

LES VENDANGES EN 1912

C'était un travail familial effectué par la « colle » composée de travailleurs durant une période parfois très longue due à un manque de main d'œuvre. La colle se composait de coupeurs, du « quichaire » et de la meneuse (ou patronne). La rémunération était de 5 francs par jour, plus trois litres de vin.

La vinification se faisait dans les caves des particuliers attenantes aux habitations qui n'étaient pas équipées pour recevoir un gros rendement à la journée. Au rez-de-chaussée se trouvait la cave (aussi appelée « le magasin »). À l'intérieur de celle-ci se comptaient quelques cuves, des foudres et un « faourmiadouire » (grand récipient comme une barque et d'où s'écoulait le jus de raisin). Il est important de rappeler qu'à l'époque, les raisins étaient pressés à pieds nus par les vignerons et envoyés dans les contenants à l'aide d'une pompe catalane.



Cave en 1936

CAVEAUX

- ◆ **Cave Coopérative Les Vignerons de Florensac**, ouverte toute l'année, dégustation et vente.
- ◆ **Domaine In Vinhys**, lieu-dit Pioch Mary, invinhys.com, 06 30 77 42 04.
- ◆ **Domaine Sopena**, 29 route de Pomerols, sur RDV, 06 11 81 59 44.
- ◆ **Domaine de Valensac**, lieu-dit de Valensac, www.valensac.fr, 04 67 77 41 16.

À DÉGUSTER

- ◆ **Restaurant le Bistrot d'Alex**, au sein de la cave coopérative, restaurant méditerranéen, cuisine bistronomique, vins de la cave coopérative, 04 28 31 69 75, www.lebistrotalex.fr.

À DÉCOUVRIR

- ◆ **Florensac et son passé architectural** est visible dans les petites ruelles ombragées où il fait bon se promener. Levez le nez sur les demeures anciennes des XV^e, XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles et observez les détails ! Vous serez séduits par le patrimoine de Florensac et la convivialité de la place de la République avec ses platanes séculaires.

