

LE VIGNOBLE DU GAILLAC



LES BONNES PRATIQUES

Les chemins de randonnée sont des chemins partagés.

Chacun se doit de respecter les autres usagers de ces espaces.

- Prévoir une réserve d'eau par personne
- Se protéger du soleil ou du froid selon les saisons
- Respecter le milieu naturel et les propriétés privées traversées
- Refermer les clôtures après passage
- Respecter la vigne et le travail des vignerons
- En période de chasse, se renseigner auprès de la mairie

POINTS D'INFOS

Office de tourisme

La Toscane Occitane

0 805 40 08 28 (*Gratuit!*)

la-toscane-occitane.com

Maison des vins de Gaillac

Abbaye Saint-Michel

81600 Gaillac

05 63 57 15 40

Mairie de Rabastens

3 Quai des Escoussières

81800 Rabastens

05 63 33 64 00

Destinations Tarnaises & Espace randos

Hotel Reyres

14 rue Timbal

81000 Albi

05 63 47 73 06



Itinéraire aménagé par la Communauté d'agglomération de Gaillac-Graultet et les vignerons de Gaillac avec l'appui technique du Comité Départemental de randonnée Pédestre du Tarn et le soutien du Conseil départemental du Tarn.

1 À la sortie du parking de la cave, se diriger vers le centre ville puis prendre à droite le chemin de l'Hermitage.

2 S'engager à gauche dans la rue des Ormes. Au carrefour, devant la maison de retraite, tourner à droite et continuer jusqu'au stop. Prendre de nouveau à droite puis à gauche dans l'avenue de la Croix blanche.

3 À l'intersection avec une voie verte, continuer tout droit, passer le gymnase et l'école et, à la patte d'oie, continuer jusqu'au hameau des Bordes.

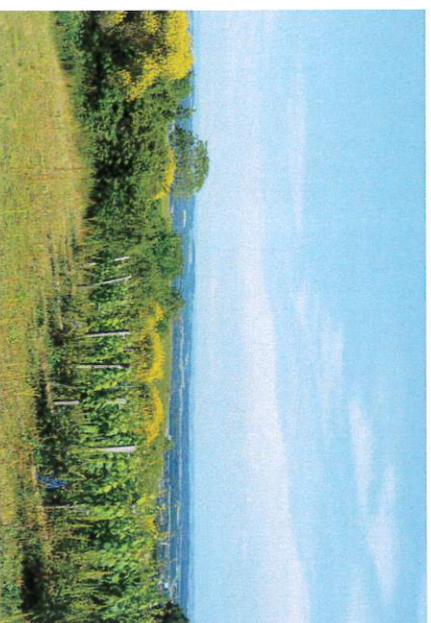
4 Poursuivre sur la petite route, passer devant le pigeonnier puis à proximité d'un puits. Arrivé au centre équestre, longer les bâtiment et prendre le chemin enherbé qui monte jusqu'à la D2.

5 Prendre à droite. Avant Fourtet, tourner à droite et prendre la piste jusqu'à un carrefour de chemins.

6 Descendre à gauche dans le chemin qui longe les vignes sur environ 400m puis emprunter le chemin de droite pour rejoindre la prochaine intersection.

7 Descendre tout droit entre vignes et genêts. Après un lacet devant une habitation, atteindre un escalier aménagé.

8 Descendre l'escalier et continuer tout droit sur le chemin le long de la vigne. Atteindre et prendre la piste à droite. À environ 500m, devant les maisons, tourner à gauche pour contourner le complexe scolaire. À la route, reprendre l'avenue, à gauche, pour rejoindre le point de départ.



GENORANDO
TARN



DANS LES PAS D'AMÉDÉE
LE VIGNERON

Rabastens

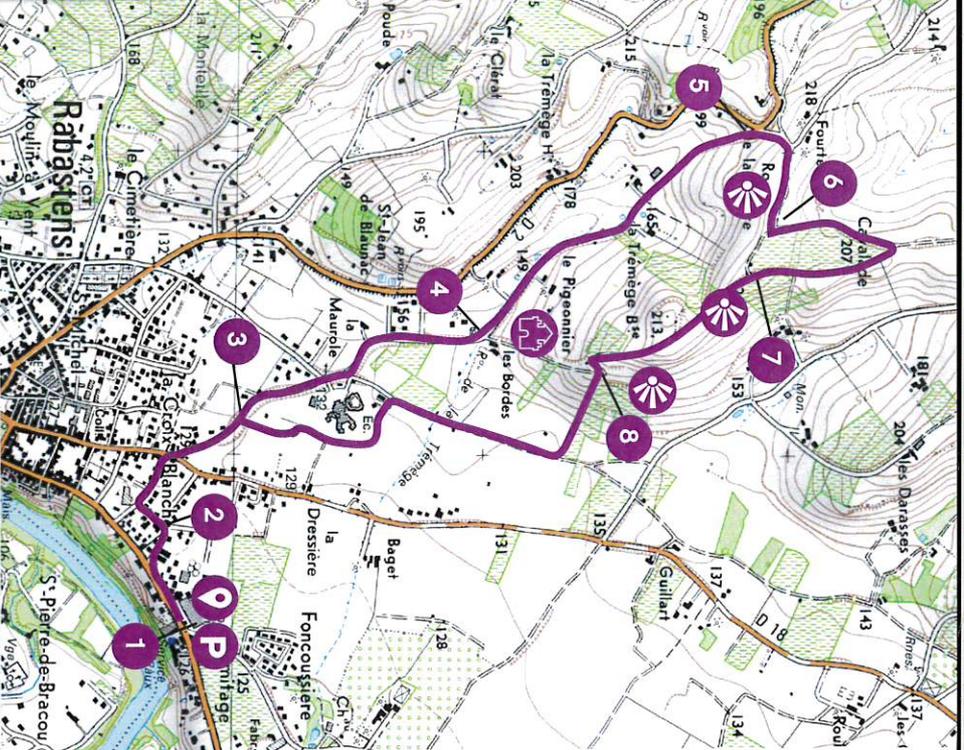


8 KM

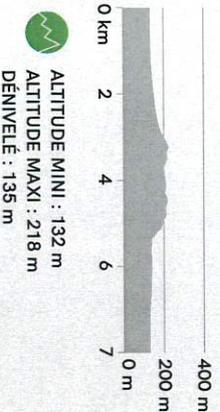
2 H

FACILE





INFOS TECHNIQUES



BALISAGE



LÉGENDE

- DÉPART
- PARKING
- POINT DE VUE
- PATRIMOINE



Retrouvez cette «*Rando*»
et les autres via ce QRCode.
Fiche disponible en Office de
tourisme et chez les vignerons.

VERS D'AUTRES CIEUX

Ausone, au II^e siècle avant notre ère parlait déjà de ces vins du Haut-pays gasconais que «*barques, bateaux, chaloupes, brigantins et navires promènent sur le Tarn et la Garonne*».

La rivière, tout autant que le vignoble, a contribué à la prospérité de Rabastens aux XIII^e et XIV^e siècles en permettant l'exportation des vins de Gaillac. Lisle et Rabastens dans l'Europe septentrionale, surtout vers les ports anglais, la couronne anglaise elle-même s'approvisionnant à Gaillac. Nos vins étaient alors déjà bien connus grâce à une tradition de qualité et à des conditions politiques favorables, au point qu'ils étaient surtaxés parce que «*ils sont plus forts et se vendent mieux*». Le trafic fluvial important nécessita l'aménagement d'un passage bateau à la chaussee de Saint-Géry (1248) et aux moulins de Rabastens (1316).

Le Public Record Office de Londres conserve dans ses archives la Grande Coutume des vins de Bordeaux qui consigne avec une très grande précision l'origine des vins importés transitant par ce port de la Guyenne anglaise. L'Aquitaine avait alors le monopole des exportations de vins vers l'Angleterre. Les vins de Gaillac en représentaient alors environ 8%, côtoyant ceux de Montauban, de Villenur et de Saint-Sulpice. Rabastens exportait alors plus de tonneaux que Gaillac ou Lisle, les négociants y étaient plus nombreux mais plus de la moitié du marché était contrôlée par les plus importants négociants Gaillacois.

Malgré les difficultés et les risques de la navigation fluviale en hiver, malgré les trente et un péages sur la Garonne, malgré les éternelles contestations entre Gaillacois et Bordelais, les vins de Gaillac ont pu et su rayonner très tôt à l'international.

À DÉCOUVRIR

Prospre dès le Moyen-Âge grâce aux moines bénédictins de l'Abbaye de Moissac qui fondèrent le prieuré et l'église Notre-Dame-du-Bourg, inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco au titre des Chemins de Saint-Jacques de Compostelle, RABASTENS, terre de brique et de vin, a toujours été un lieu de résidence privilégié des Toulousains. Elle est dotée d'un riche patrimoine architectural, avec ses calmes ruelles, ses multiples placettes, ses agréables berges du Tarn, qu'anime son très vivant marché du samedi.



NOTRE-DAME-DU-BOURG

Construite aux XIII^e et XV^e siècles, cette église de style gothique recèle une décoration picturale intérieure particulièrement remarquable redécouverte au XIX^e siècle sous le badigeon de chaux que les catholiques avaient exécuté pour «*purifier*». L'édifice après son occupation par les protestants lors des guerres de religion.

LE VIGNOBLE DU GAILLAC

Le vignoble apparaît à 50 km de Toulouse. Il commence aux limites de la Haute-Garonne et du Tarn, et s'étend, jusqu'aux confins de l'Albigeois.

Le Tarn, l'un des grands affluents de la Garonne, avec la Vère, organisent le vignoble en 3 tiers approximatifs, qui correspondent chacun à un terroir bien spécifique :

LES TERRASSES ALLUVIALES DE LA RIVE GAUCHE (sols de galets, sable et graviers),

LES COTEAUX DE LA RIVE DROITE (sols argilo-calcaire),

LE PLATEAU CORDAIS (sols calcaires).

Les conditions sont partout favorables à la culture de la vigne. Le climat associe pour le meilleur les influences océaniques et méditerranéennes. **Gaillac est aussi balayé par le bienfaisant vent d'Autan**, vent asséchant qui assure aux vignerons des récoltes extraordinairement saines.

Reconnu en AOC depuis 1938, **le vignoble de Gaillac est un bastion des cépages anciens**. Si partout les vignerons aiment à retrouver les vieux cépages qui parfois ont été laissés de côté, **notre vignoble est de ceux qui n'ont jamais rompu avec leur histoire. Nos cépages font notre identité**. Le Mauzac, le Loin de l'œil et l'Ondenc pour les blancs, le Braucol, le Duras et le Prunelard pour les rouges.

La palette de nos vins est éclatante de profils et de goûts, comprenant vins blancs, rouges et rosés d'une grande fraîcheur, vins tranquilles et effervescents, vins secs et doux, tous unis par un même socle de cépages.

VINOVALIE, LA CAVE DE RABASTENS

La cave de Rabastens a été fondée en 1953. Elle a joué un rôle important dans l'élaboration de l'Appellation d'Origine Contrôlée de Gaillac, il y a trente ans, avec la participation de la cave de Técou. En 2006 la cave de Rabastens fusionne avec les caves de Técou, Fronton (Haute-Garonne) et Côtes d'Olt (Lot) pour créer Vinovallie.

Vinovallie et ses 315 vignerons cultivent 3800 hectares de vignes, dont 15 domaines et châteaux, et valorisent 3 vignobles et les cépages emblématiques du Sud-Ouest.

La cave Vinovallie de Rabastens est spécialisée dans la conception de vins aux profils accessibles et gourmands comme sa cuvée légendaire 'Tarni', du nom d'un potier de Montans fabricant d'amphores au I^{er} siècle, rappelant le passé millénaire de ses vignobles.



VINOVALIE
Cave de Rabastens
81800 RABASTENS
Tél : 05 63 33 66 95

