

- 1 -- Départ du caveau [Av. des écoles] en direction du village. Empruntez sur votre droite [Ch. de St Chaptès] l'ancienne voie ferrée reliant Uzès à Nozières [27 km]. Invoquée en 1883 et démantelée en 1942, cette infrastructure ferroviaire fut un des atouts stratégiques pour l'implantation de la cave en 1928.
- 2 -- Trouvez sur votre gauche l'ancienne gare et la cave coopérative sur votre droite. Traversez le Bourdic et avec un peu de chance observez sa faune [poissons, castors, canards, ragondans...].
- 3 -- Tournez à gauche avant le stade et après avoir traversé une nouvelle fois le Bourdic, vous arrivez sur la place de la Mairie. À l'angle de celle-ci, constatez les niveaux atteints par les crues. Au fond de la place se trouve un abreuvoir de 1841.
- 4 -- Empruntez le premier pont sur votre droite et admirez la magnifique passerelle du château du XVII<sup>e</sup> avec ses rambardes en fer forgé. Elle conduit à un grand pré, lieu-dit « La Béguine », entouré par une ancienne promenade circulaire et ombragée, plantée d'essences méditerranéennes et exotiques (Février d'Amérique).
- 5 -- Continuez votre parcours en flânant au cœur du vignoble et découvrez notre grande diversité de cépages. Présence aussi de cultures de céréales, d'asperges [cultivées en France à partir du XVI<sup>e</sup>].
- 6 -- Km 2,3 : Prenez le temps d'aller contempler paysage et sépultures rupestres sur un monceau de garrigue [datées du VII<sup>e</sup> par Édouard Drouot et creusées dans la roche mère]. Ces tombeaux étaient orientés d'Ouest en Est « pour exprimer l'attente de la levée du jour de la résurrection et du jugement ».

- 7 -- Revenez ensuite sur vos pas et empruntez la côte. Observez la polyculture [vignes, céréales, légumineuses, truffière, olivettes, ...] s'épanouissant ici sans irrigation. Faites une pause et laissez-vous séduire par nos paysages méditerranéens.
- 8 -- Arrivez sur le plateau, dépassez une ancienne bergerie et profitez d'une vue à 360° sur les huit communes principales des Collines du Bourdic : au Nord et d'Ouest en Est, Garrigues - Ste Eulalie, Aubussargues, Aupaillargues - Aureilhac, et St Maximin par-delà Uzès. Au sud, d'Est en Ouest, Sanilhac - Sagriès, Blauzac et Ste Anastasie et, les toutes proches Gorges du Gardon « site classé ».
- 9 -- Continuez sur le sentier en direction du « Mazet des bombes », contournez-le et profitez d'une vue plongeante sur une jolie parcelle de vigne en sélection.
- 10 -- Rejoignez le chemin du « Puget ». A votre droite se dresse un grand et vieux mûrier, symbole de l'activité cévenole de l'élevage des vers à soie [sériciculture].
- 11 -- Traversez le pont, tournez juste après à gauche, et longez le Bourdic pour rejoindre le village. Arrêtez-vous à l'ombre de grands arbres et profitez d'un peu de fraîcheur pour contempler la faune et la flore des berges.
- 12 -- Revenir dans le village à travers ses ruelles typiques et étroites. Passez devant le temple protestant en pierre de taille, érigé en 1838. Suivez la ruelle et retombez sur vos pas de début de sentier pour deux dernières traversées du Bourdic ! Dans son écoin, le village révèle aussi une église romane de style roman-byzantin du XI<sup>ème</sup> siècle.



Nos caveaux labellisés Qualité Tourisme Occitanie Sud de France vous accueillent toute l'année

### VISITES GUIDÉES ET COMMENTÉES (FRANÇAIS/ANGLAIS) LES JEUDIS DE JUILLET ET AOÛT

Balade sentier - Départ à 9h30 - Durée  1h30 - juillet/août - 5€/adulte

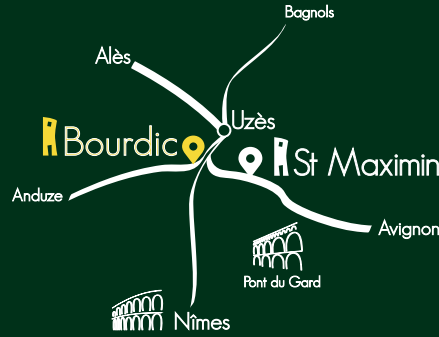
Visite chais et cave - Départ à 15h30 - Durée  1h00 - juillet/mi-août - 5€/adulte

RÉSERVATION RECOMMANDÉE SUR  
WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM

GROUPES SUR RÉSERVATION  
04 66 81 81 65 ou contact@bourdic.fr



30190 BOURDIC - 8 km d'Uzès air. Anduze  
Coord. GPS : N 43° 59' 11.845 - E 4° 20' 05.213



# COLLINES DU BOURDIC CAVEAU DE BOURDIC

Vignerons depuis 1928

## SENTIER DÉCOUVERTE

### VIGNES | VINS & PATRIMOINE

Par les vignerons des Collines du Bourdic



5,8 Km - 1h30 - Niveau facile

### SENTIER BALISÉ AVEC PANNEAUX EXPLICATIFS

Balade en accès libre toute l'année

Balade guidée et visite des chais en saison

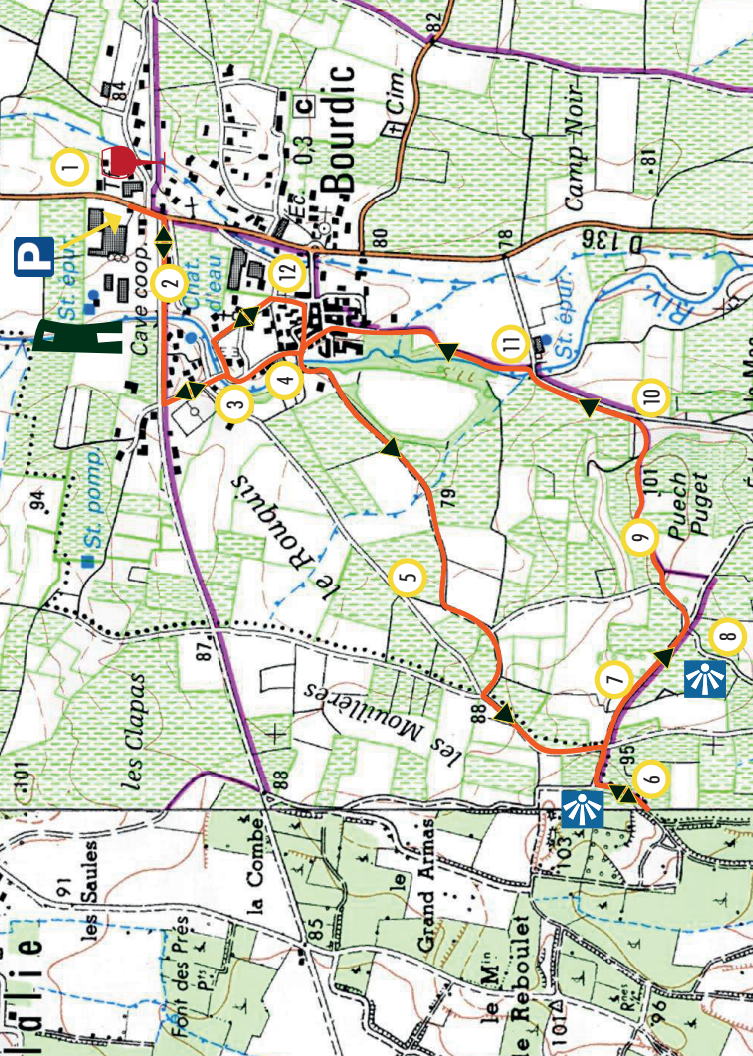
Dégustation commentée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération - Ne pas fêter sur la voie publique

COLLINES  
DU  
BOURDIC  
CAVEAU DE BOURDIC

Vignerons depuis 1928





**INFORMATIONS PRATIQUES**

- Consultez la météo Méteo France au 3250
- Évitez de sortir aux heures les plus chaudes
- Prévoir eau, chaussures confortables et protections solaires

**LÉGENDE DE LA CARTE**

- Sentier découverte «Vignes, vins & Patrimoine»
- Caveau de dégustation
- Sens de la visite
- Parking
- Point de vue

**SIGNALÉTIQUE**

SENTIER « VIGNES, VINS & PATRIMOINE » par les vignons des Collines du Bourdic

**CODE DE BALISAGE**

- Caveau de dégustation
- Changement de direction
- Mauvaise direction

## LE VIGNOBLE ET LE TERROIR

De St Chaptès, territoire le plus à l'ouest, en passant par Uzès jusqu'au Pont du Gard, et en longeant les Gorges du Gardon au sud, notre vignoble s'étend sur 1800 hectares. Bénéficiant d'un microclimat exceptionnel, nos plaines et coteaux baignés par le soleil méditerranéen se ressourcent à proximité du piémont cévenol ce qui donne à nos vins leur spécificité : une belle fraîcheur.

Notre terroir revêt des sols argilo-calcaires, caillouteux, pauvres et filtrants qui assurent aux ceps de vigne, un bon rationnement en eau. La diversité de ce terroir et la sélection parcellaire rigoureuse mise en place par la cave, nous permettent de produire des vins de caractère, de qualité reconnue et récompensés régulièrement des plus hautes distinctions.

Nos vins sont de dénomination AOP Duché d'Uzès, IGP Gard, IGP Cévennes, IGP Pont du Gard ou IGP Pays d'Oc.



## LE BOURDIC

Sous-affluent du Rhône, le Bourdic naît à 12 km au nord du village et traverse sur 20 km une dizaine de communes jusqu'au Gardon plus au Sud.

En 1547, il donne son nom au village. Rivière de deuxième catégorie, on peut y pêcher truites et brochets. Cours d'eau intermittent de nature calme, en 2002, il connaît sa plus grande crue. En dépassant d'1.50m le niveau du pont, il dévaste en partie le village.

## L'ENVIRONNEMENT



« Depuis une dizaine d'années, la culture de la vigne et sa protection ont évolué grâce aux prévisions météorologiques fiables à 5 jours, à la modélisation des maladies, aux techniciens de notre cave sur le terrain qui observent, analysent et nous guident vers les interventions uniquement nécessaires (culture raisonnée). Ainsi, nous limitons l'utilisation des produits de traitements. Nous avons supprimé les anti-botrytis, les insecticides et réduit de 75% les herbicides. Tous les coopérateurs sont engagés vers une agriculture durable, respectueuse de son terroir et de l'environnement, et parmi nous, plusieurs se convertissent à l'agriculture biologique. » Les vignerons-coopérateurs

## PATRIMOINE À VOIR

- L'ancienne gare ferroviaire
- Un puits, une fontaine et un abreuvoir du XIX<sup>e</sup>
- Le Château du XVII<sup>e</sup> et son pont en pierre et fer forgé
- Les sépultures rupestres
- Le pigeonnier du XVIII<sup>e</sup>
- L'église romane du XII<sup>e</sup>
- Le temple protestant de 1838

## LA CAVE

Notre cave, créée en 1928, n'a cessé d'évoluer, avec toujours une dynamique d'innovation. Équitable et solidaire, « Un homme, une voix », notre coopérative nous permet de mettre efforts et moyens en commun, pour vinifier nos raisins et vivre de notre métier. Sélection parcellaire minutieuse, cahiers des charges rigoureux, vendanges effectuées à maturité optimale et outil de vinification performant permettent à notre cave de magnifier le travail de ses vignerons.

Nous sommes aujourd'hui 110 vignerons attachés à notre territoire et, nous nous engageons dans des démarches responsables, notamment en matière environnementale.

Nous vous invitons à venir découvrir dans nos deux caveaux de dégustation et de vente, nos vins AOP Duché d'Uzès, IGP Gard, IGP Cévennes et IGP Pays d'Oc . . . . .

Nous cultivons 25 cépages pour vous offrir une palette de vins variés et séduisants. Des vins de cépages, des assemblages, une gamme en agriculture biologique, des cuvées haut de gamme, des vins doux, de fines bulles...en blanc, rosé et rouge !



© Fanny Jorda-Iñiguez