

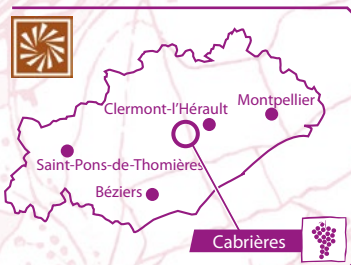


Les crêtes de Vissou

Les sentiers de Cabrières

L'œnotour de l'Hérault

Petit coin de paradis niché au cœur de l'Hérault, la destination Languedoc, Cœur d'Hérault vit au rythme de l'œnotourisme. Ici, on côtoie le grandiose avec une offre patrimoniale remarquable (périmètre Grand Site de France), et l'excellence avec ses appellations AOC et IGP engagées. 1 300km² de dépaysement garanti : gardez les yeux grands ouverts et les papilles en éveil, c'est parti !



◆ Cabrières, à 55 km à l'ouest de Montpellier par les A 750, A 75 direction Clermont-l'Hérault (sortie n°57), D 609 (traverser Clermont-l'Hérault), D 908 (passer Villeneuveville) et D 15 (direction Cabrières).

◆ P (GPS : N 43°34'21.5" – E 3°21'49.2" face à la cave coopérative.

◆ Sur le territoire des communes de Cabrières, Mourèze.

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

- ◆ Syndicat de Défense de l'AOP Languedoc Cabrières
04 67 88 91 65, www.cabrieres-en-languedoc.com
- ◆ Office de tourisme Destination Salagou Cœur d'Hérault
04 67 96 23 86, www.destination-salagou.fr
- ◆ Mairie de Cabrières, 04 67 96 07 96, www.cabrieres.fr
- ◆ Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Hérault
04 67 67 41 15, herault.ffrandonnee.fr



> Les itinéraires « Les crêtes de Vissou » (décrit ci-dessous) et « Le Vissou se raconte » (sentier de découverte, 9 km, 3 h) sont communs du parking de la cave jusqu'au repère 8 (terrain d'aéromodélisme).

- 1 Face à la cave des vins de Cabrières P, aller vers le village et gagner la mairie (séparation à gauche avec l'itinéraire « Les drailles des Crozes »).
 - 2 Continuer avenue de Clermont. À la jonction avec la rue du Chemin Vieux, monter à gauche route de Valmascle (D 124).
 - 3 Laisser à gauche l'avenue de l'Estabel (itinéraire retour) puis franchir un pont (à gauche, arrivée de l'itinéraire par le plateau de l'Estabel).
 - 4 Marcher 100 m sur la route puis descendre à droite. Continuer sous les bois, à droite traverser les vignes. À la route, se diriger à gauche.
 - 5 Traverser le parking P et franchir la Boyne (si le gué est impraticable, continuer la D 15 sur 200 m et tourner à gauche). Continuer par le sentier et monter en face vers le pic de Vissou. Rester sur la piste principale sur 1,1 km.
 - 6 Bifurquer à droite et, 50 m après la ruine, monter par le sentier à gauche. Longer la vigne, puis suivre l'ancien chemin qui s'élève en sous-bois.
 - 7 Au col de Mourèze, monter par la crête à gauche et continuer l'ascension par le sentier bien marqué. Emprunter la piste à gauche. Elle mène au sommet. À droite, suivre la crête (prudence aux abords des falaises), traverser la piste et passer le site d'envol des parapentes.
- > Sentier de découverte « Le Vissou se raconte » : à gauche, descendre par le sentier. À la patte d'oie, poursuivre en face et rejoindre 6. À droite, par l'itinéraire de l'aller, rejoindre le départ.

- 8 Contourner le terrain d'aéromodélisme (propriété privée : défense d'entrer) par la droite et longer la clôture. Rester en crête, laisser le Vissou à gauche et descendre (dalles glissantes).
 - 9 En bas, avant une dalle, tourner à gauche et entrer dans le bois. Descendre à droite le long des vignes. Face à la Boyne, au sentier, se diriger à gauche, puis monter à gauche par la piste.
 - 10 Partir à gauche dans le bois (ancienne plantation de cèdres et de pins), puis retrouver une piste dans les vignes. Franchir le gué et continuer à gauche sur 150 m.
- > Possibilité de rejoindre le parking secondaire, tout droit sur 600 m.

- 11 Prendre le chemin à droite, passer un mazet et une parcelle d'oliviers, puis franchir la cascade à sec de l'Estabel.
- 12 Tourner à gauche, gravir le sentier et franchir le muret. Obliquer à gauche et, après la capitelle, traverser le plateau de l'Estabel par la piste à gauche. Couper la D 124 et continuer en face par la piste sur 350 m. Descendre par le sentier à gauche. Prendre la D 124 à droite, l'avenue de l'Estabel à droite et descendre à gauche la rue de la Liberté. Poursuivre par la rue de l'Église (église Saint-Étienne à droite) et retrouver la mairie.
- 2 À droite, rejoindre le point de départ.

Papier issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Conception : CDPPP 34, Nicolas Vincent Éditions / Textes et photos : Syndicat de Défense de l'AOP Languedoc Cabrières / Impression : Impact / 2025

12 km

4 h

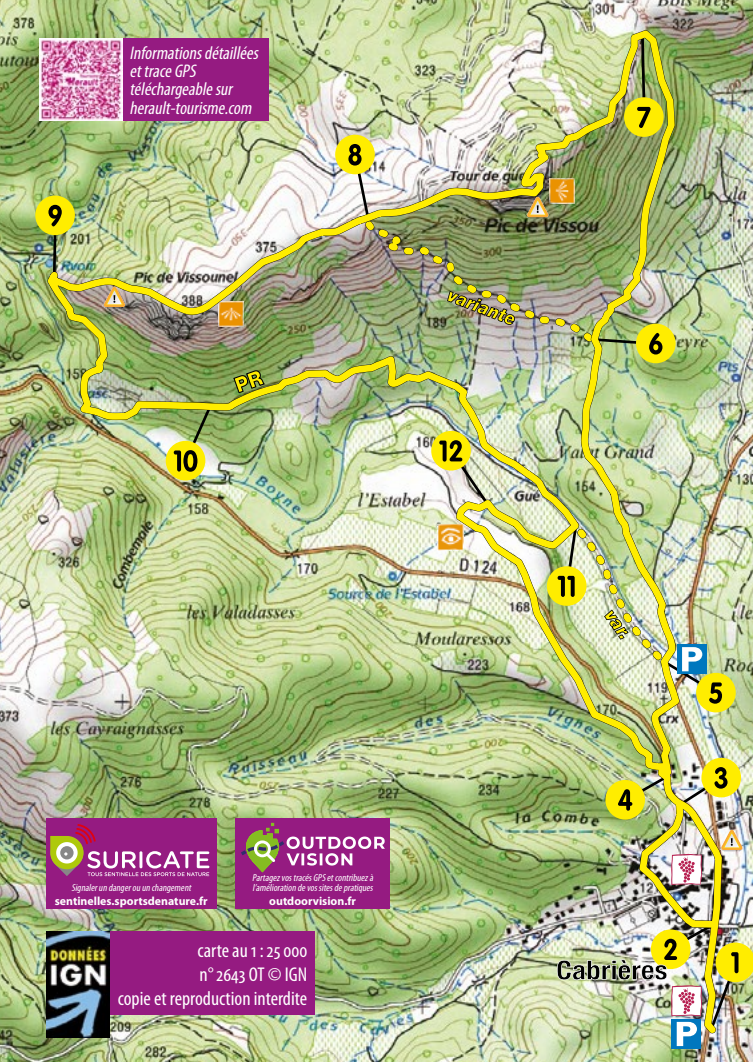
moyen



LANGUEDOC
CŒUR
D'HÉRAULT



Informations détaillées
et trace GPS
téléchargeable sur
herault-tourisme.com



SURICATE
TOUS SENTINELLE DES SPORTS DE NATURE
Séjour en danger ou en changement
sentinelles.sportsdenature.fr

OUTDOOR VISION
Partagez vos traces GPS et contribuez à
l'amélioration de nos sites de pratiques
outdoorvision.fr



carte au 1 : 25 000
n° 2643 OT © IGN
copie et reproduction interdite

LÉGENDE DE LA CARTE

— Tracé de l'itinéraire

1 Repères chiffrés

P Parking

⚠ Prudence

👁 À voir

👁 Point de vue

🍷 Caveau

— Bonne direction

≡ Changement de direction

✗ Mauvaise direction

CODE DE BALISAGE

AUTRES RECOMMANDATIONS :

> Cheminement sur les crêtes dangereux par temps de vent, forte montée entre 6 et le pic, prudence aux abords des falaises, après le Visvounel, forte descente et passages glissants sur des dalles rocheuses, respecter le travail des vignerons. **Numéro de secours : 112**



CABRIÈRES, UN VIGNOBLE SINGULIER

Le vignoble de l'AOP Languedoc Cabrières se caractérise par l'omniprésence et la diversité des sols de schistes. Ces roches, plus ou moins tendres, sont localisées dans les points bas dominés par des massifs calcaires morcelés. Cette configuration géographique fait l'originalité des terroirs de Cabrières. Bruns foncés, gris, rouges ou clairs quand ils sont argileux, les schistes se délitent sous forme de feuilletés. La vigne y plonge ses racines pour se nourrir. Ces lames, étagées en profondeur, retiennent l'eau et la chaleur : ainsi, les raisins mûrissent la nuit, lorsque les sols restituent la chaleur emmagasinée le jour. Autre particularité des schistes : ils donnent aux vins un bon équilibre naturel, à l'origine de leur fraîcheur et de leur longévité. Les cépages de l'AOP Languedoc Cabrières sont nombreux et complémentaires. Pour l'élaboration des rosés, le cinsault, cépage historique, se marie à la syrah et au grenache. Les vins rouges sont issus des cépages syrah, grenache, mourvèdre et carignan.



LE VISSOU, SENTINELLE GÉOLOGIQUE

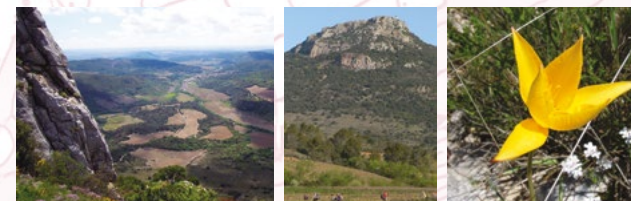
Le pic de Visvou, avec son profil triangulaire, abrupt à l'est, est la figure emblématique de Cabrières. Véritable sentinelle géologique, il servait de repère aux premiers mineurs du sol français.

À la fin du XIX^e siècle, il était la Mecque des géologues chercheurs de trilobites (animaux fossiles), à tel point que Cabrières avait son hôtel des géologues ! Aujourd'hui, il domine et protège de toute sa puissance le vignoble de Cabrières. La région, constituée par le pic de Visvou et les monts de Cabrières, est mondialement célèbre pour la complexité de sa géologie : un véritable puzzle de « blocs » de grandes tailles, appelés les « écailles » de Cabrières, dont la particularité réside dans le fait que les roches les plus anciennes recouvrent les plus jeunes.

Il y a plus de 300 millions d'années, un plissement soulève, déforme et transforme les terrains, jusqu'alors sous la mer. Ces mouvements sont spectaculaires : les roches sont retournées, déplacées sur des kilomètres et basculées jusqu'à se retrouver dans l'ordre inverse de la superposition initiale. Cette randonnée permet d'observer, sur les 300 mètres de dénivelé, une belle série sédimentaire inversée.

L'ÉTRANGE SOURCE DE L'ESTABEL

Cette source, située à 175 m d'altitude, n'a jailli que 11 fois depuis 1856. C'est souvent avec violence (entre 300 et 800 l/s) et toujours lors de pluies soutenues, répétées, responsables d'inondations régionales. Cette originalité découle de la complexité géologique locale. Sa température (22 à 24°), plus élevée de 10° par rapport à celle des sources voisines, révèle que l'eau provient, en partie, de plus de 300 m de profondeur, c'est-à-dire d'au moins 125 m en dessous du niveau de la mer. Cette eau est riche en gaz carbonique et en calcium. Dès la source, le dégagement dans l'air du gaz carbonique entraîne immédiatement le dépôt des calcaires, sous forme de tufs. Entre la source et la confluence avec la Boyne, dégazage et dépôts de tufs se poursuivent grâce à l'action combinée des algues, des mousses et des irrégularités rocheuses.



À DÉGUSTER

- ◆ **Caves de l'Estabel**, 04 67 88 91 65, www.estabel.fr, ouvert tous les jours du lundi au samedi (9h-12h et 14h-18h), dimanche et jours fériés (10h-12h et 15h-18h). Fermé 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 25 décembre
- ◆ **Château des Deux Rocs et Le Clos du Temple**, 04 68 45 28 50, www.gerard-bertrand.com (attention, pas de vente de vin sur place, production uniquement)
- ◆ **Clos Romain**, 06 11 37 05 01, clos-romain.fr
- ◆ **Mas de Valbrune**, 06 86 28 99 50, masdevalbrune.com, (pas de vente de vin sur place, accueil au caveau de Tressan, au 5 impasse des mûriers sur RDV)

À SAVOIR / À DÉCOUVRIR

- ◆ **Épicerie « Au P'tit Marché »**, 19 avenue de Clermont, 04 67 88 10 38
- ◆ **« Apprenti-explorateur à Cabrières »** : balade ludique et familiale pour les enfants de 4 à 12 ans, infos : www.destination-salagou.fr

LE COMPORTE

- ◆ **Partez à l'aventure avec Le Comporte !** Ce sac à dos unique et durable, accompagné de son matériel de découverte, vous est prêté gratuitement pour mettre vos cinq sens en éveil au cours de votre randonnée. Plus d'infos : www.languedoc-coeur-herault.fr



VIGNOBLES DU
Languedoc
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU LANGUEDOC

LA
COOPÉRATION
AGRICOLE
OCCITANE

vigneron
indépendant