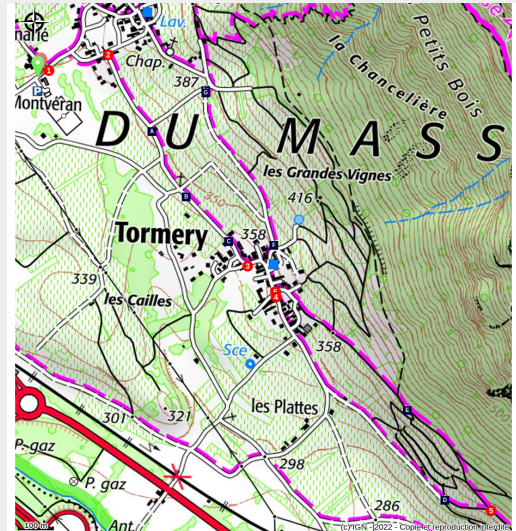


Une année de vigneron

Secteur Coeur de Savoie - Chignin



Chemin serpentant au milieu des vignes (ocoli)



Un sentier thématique accessible à tous qui permet de découvrir le travail de la vigne au cours des saisons au travers de 7 panneaux explicatifs.

Ce circuit serpentant au milieu des vignes permet de découvrir les différents travaux que réalisent les vignerons le tout face au massif de Belledonne et du Mont Garnier. On aperçoit même les mystérieuses tours de Chignin ...

Infos pratiques

Pratique : Sentier de découverte

Durée : 1 h 30

Longueur : 4.8 km

Dénivelé positif : 131 m

Difficulté : Facile

Type : Boucle

Thèmes : Agriculture et produit, Savoir-faire et artisanat

Accessibilité : Joelette, Poussette

Itinéraire

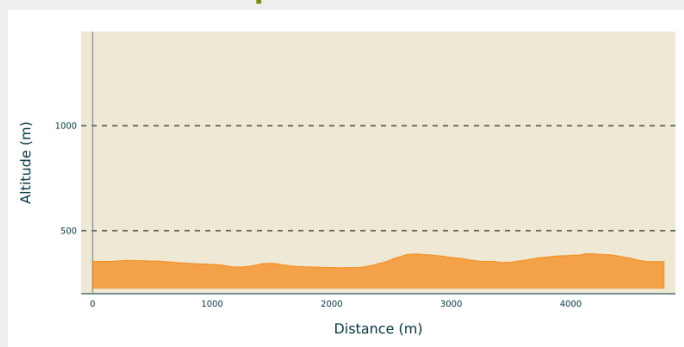
Départ : Parking du Clos Dénarié, Chignin

Arrivée : Parking du Clos Dénarié, Chignin

Balisage : — PR

Communes : 1. Chignin

Profil altimétrique

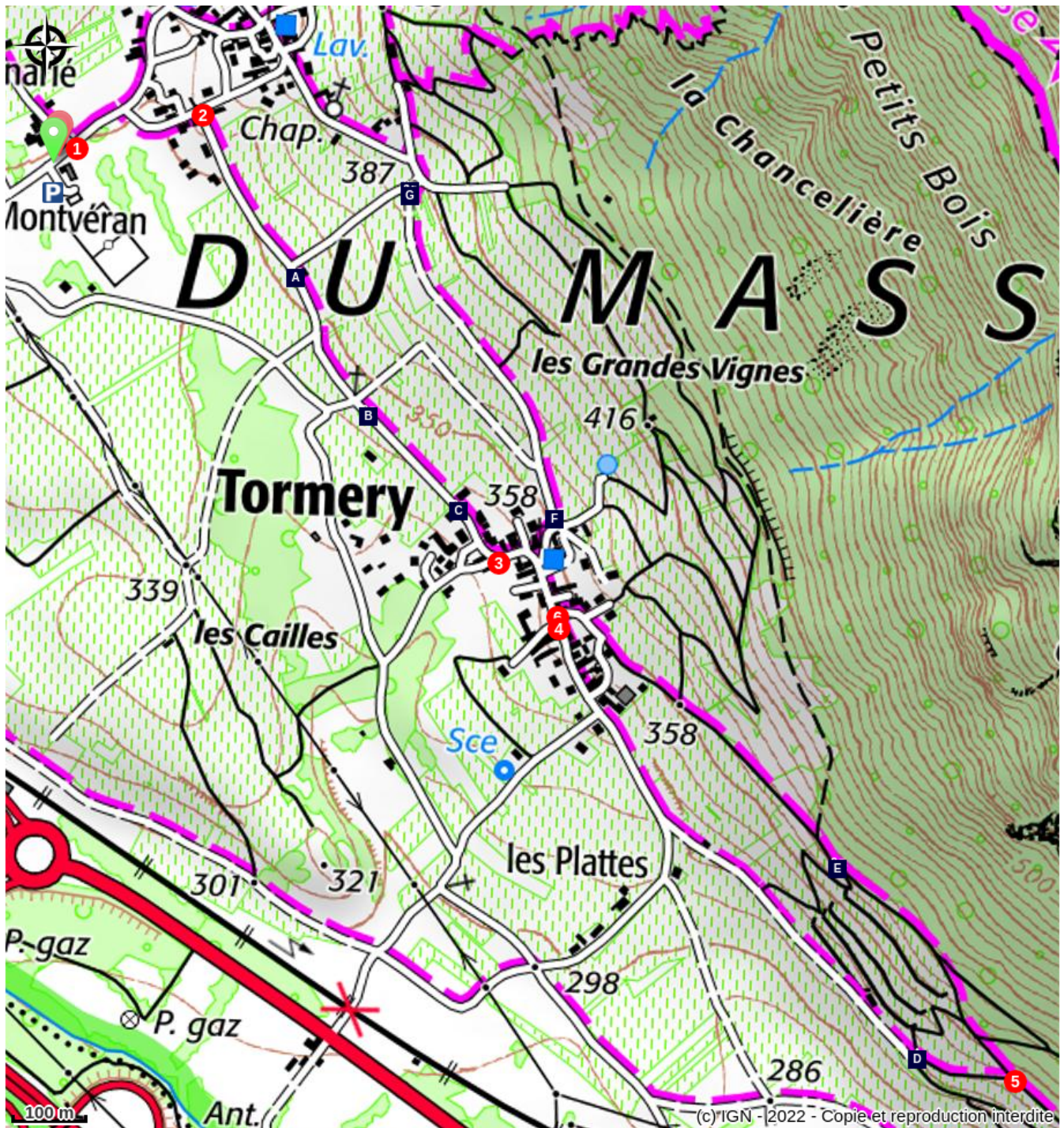


Altitude min 324 m Altitude max 391 m

Suivre les balises marquées d'un vigneron.

- 1- Depuis le parking, prendre à droite. Arrivé au carrefour « Chignin – chef-lieu », prendre une nouvelle fois à droite.
- 2- Dans le village, après la courte montée, prendre à droite la route de Montverran. Après 500 mètres, à la croix, continuer tout droit en direction de la route du coteau de Torméry
- 3- Arriver Chemin de La Grande Fontaine, prendre à droite. Après 500 mètres, quitter la route à gauche par un chemin en herbe qui rejoint la route quelques mètres plus loin.
- 4- Au carrefour, prendre à droite la route qui redescend vers les vignobles. Peu après, prendre à gauche l'ancienne voie romaine.
- 5- Au totem directionnel « Grand Robossan », prendre à gauche en direction de Torméry
- 6- Au carrefour de Torméry, prendre à droite en direction de Chignin – chef- lieu. Puis, après le lavoir, prendre une nouvelle fois à droite en direction des « Grandes vignes ». Au totem « Les Grandes vignes » , prendre à gauche en direction du Clos Dénarié qui permet de rejoindre le parking du départ en 5 minutes.

Sur votre chemin...



La taille (A)
Renouveler la vigne (C)
Les travaux en vert (E)
La vinification (G)

L'entretien du sol (B)
Le terroir (D)
Les vendanges (F)
Sentier d'interprétation « Une année de vigneron » (H)

Toutes les infos pratiques

Recommandations

Vous randonnez au cœur du vignoble, sur des propriétés privées, merci de respecter le travail des viticulteurs !

Comment venir ?

Transports

"Pensez au covoiturage !
www.baugez-vous.fr/transport/
www.lesbauges.com/itineraire-bauges.html
<https://movici.auvergnerhonealpes.fr/>

Accès routier

Depuis Chambéry, prendre l'A43, puis la sortie 21 à destination de Chignin
Depuis Aix Les Bains, prendre la N201, puis prendre l'autoroute A43, sorti 21.
Depuis Montmélian, Suivre D201 et D1006 en direction de Chignin

Parking conseillé

Parking du Clos Dénarié, Chgnin

Accessibilité



Joelette



Poussette

Lieux de renseignement

Office de Tourisme Coeur de Savoie - Montmélian

46 rue Docteur Veyrat, 73800 Montmélian
Tel : 04 79 84 42 23
<http://tourisme.coeurdesavoie.fr/>



Source

Parc naturel régional du Massif des Bauges

<http://www.parcdesbauges.com>

Sur votre chemin...



La taille (A)

La taille est une étape indispensable qui permet de produire des fruits en qualité comme en quantité et d'assurer un meilleur état sanitaire de la vigne. En Savoie, il existe plusieurs techniques de taille.

Crédit photo : ocoli



L'entretien du sol (B)

A Chignin, les vignes sont entretenues en majorité de manière naturelle, sans utilisation de pesticides. Ainsi, dès le printemps, on aperçoit les vigneron armés d'engins mécaniques afin d'aérer le sol et d'enlever les mauvaises herbes.

Crédit photo : ocoli



Renouveler la vigne (C)

Pour avoir un meilleur rendement de ses vignes, l'exploitant doit régulièrement renouveler les cépages vieillissants. Le vigneron a le choix entre plusieurs ceps, qu'il sélectionne en fonction de différents critères.

Crédit photo : ocoli



Le terroir (D)

La notion de terroir est évoquée lorsque trois critères sont réunis : le climat, le sol et l'exposition. A Chignin, ce dernier est unique grâce à la combinaison de différents facteurs : Composition du sol, ensoleillement maximum et le savoir-faire des hommes qui perpétuent plus de 2000 ans de tradition agricole. Ce terroir produit un vin unique, reconnu par le label AOC en 1973.

Crédit photo : ocoli



Les travaux en vert (E)

Toute l'année, le vigneron doit entretenir ses vignes, réaliser les « Travaux verts » : Nettoyer les pieds de vignes, pratiquer le palissage et l'effeuillage ou encore entretenir via la technique du rognage. Toutes ces opérations ont plusieurs objectifs, le dernier étant d'assurer une meilleure production de la vigne.

Crédit photo : ocoli



Les vendanges (F)

Les vendanges sont une étape clé pour le vigneron : c'est le résultat d'une année de travail. Avant de commencer il doit vérifier que la production respecte le cahier des charges de l'AOP vin de Savoie. Les vendanges sont des périodes de grandes effervescences, ainsi l'exploitant s'entoure de travailleurs externes (saisonniers / famille / amis ...)

Crédit photo : PNRMB



La vinification (G)

Une fois les vendanges terminées, le vigneron procède à l'étape de la vinification, qui consiste à transformer le sucre du jus de raisin en alcool. Ce processus est identique depuis des centaines d'années mais chacun s'adapte en fonction de divers critères et de la couleur du vin produit (rouge ou blanc).

Crédit photo : ocoli



Sentier d'interprétation « Une année de vigneron » (H)

Ce sentier de 5 kilomètres fait partie des 6 boucles thématiques qui parsèment le chemin des vignes entre Chignin et Fréterive. Il permet de comprendre et de découvrir à travers 7 étapes le métier de vignerons d'aujourd'hui et le travail de la vigne au cours des saisons.

Crédit photo : ocoli