

Circuit des vignes

2h15 - 7,5 km - Suivre la grappe et le trait jaune



Preixan

P cimetière de Preixan.

0 h 00 ↩ sur la D211 en direction de Rouffiac. Pourquoi la route? Parce qu'après 10 mn de marche des arbres peu communs bordent la route : des mûriers blancs (fruit du mûrier ci-dessous). Introduits



de Perse et du Moyen Orient par les Grecs et les Romains qui les appréciaient pour leurs fruits riches en vitamines C, on en faisait des sirops et une sorte de vin très efficace pour combattre les maux de gorge.

Mais ce vin n'est pas répertorié dans les productions viticoles actuelles de la Malepère... qui possède pourtant une variété de cépages impressionnante. Aux siècles derniers, les mûriers ont permis l'élevage des vers à soie dans le massif. Celle-ci était tissée au village (des archives l'attestent).

0 h 10 Traverser et monter dans les vignes à hauteur du bosquet de cyprès qui cache une croix. Cette traversée dans les vignes est assez chaude en été mais rassurez-vous, le bord du "ruisseau des Moulins" vous procurera d'ici peu l'ombre des grands arbres. En haut, vue à gauche sur le vignoble et le cours de l'Aude, bordé de peupliers et de frênes. Les hérons affectionnent cet endroit car ils trouvent dans la rivière de quoi se nourrir (principalement des truites, ce qui n'est guère apprécié des pêcheurs...).

0 h 20 Au croisement, plonger en face dans les vignes en contrebas. En attendant la descente, observer dans les champs de droite, du millepertuis (dessin ci-contre).



Fleurs jaunes. Appelé ainsi pour les trous minuscules qui percent ses feuilles). Les premières rangées de vignes sont récentes et pour maintenir les jeunes pousses les vigneronns doivent les attacher sur un fil.

A gauche, en haut du talus, un alignement d'aman-diers. Souvent en bordure de vignes, des fruitiers côtoient les raisins : cerisiers, noyers, pêchers, abricotiers, figuiers. Dans les parcelles viticoles, la tension exercée sur les fils tire le piquet du bout de rangée et il n'est pas rare de le voir presque vertical lorsque le sol est détrempé. Ces piquets, autrefois taillés dans le bois d'acacia, sont fabriqués maintenant en bois de pin traité, voire même en métal. Les vendanges se faisant de plus en plus mécaniquement, il est indispensable d'avoir des pieds de vigne bien tenus et plus espacés que jadis.

Tout en bas du chemin, sur les côtés, des scabieuses (longues tiges, fleurs bleu-rose), de l'ail sauvage, liserons des champs, valériane (en ombelle, très odorante), de la mauve. Au croisement, face à vous et au bord du cours d'eau, une colonie de prêles, "plante fossile" inféodée aux milieux humides ainsi qu'un massif de menthe odorante.

0 h 30 ↩ Les pieds dans l'eau, les gros arbres vous accompagnent le long du ruisseau. Beaucoup de peupliers, de noyers et même des platanes que l'on a étêtés.

0 h 45 Une cépée (plusieurs rejets de bois sur un même tronc) de noyer fait ombrage au chemin et laisse augurer une récolte de noix impressionnante.

0 h 50 ↩ en traversant le ruisseau au passage à gué cimenté. Plus haut, on devine entre le feuillage, les ruines de La Cassagne. L'herbe au bitume, les orchidées pyramidales, les petites campanules et les genêts occupent les bords du chemin.

0 h 55 ↩ Un peu plus loin, le talus sert de refuge aux oiseaux qui trouvent là un endroit idéal pour y camoufler leur nid (troglodyte qui pèse à peine 8-9 g, ci-contre). Sur les hauteurs du chemin, des



vignes abandonnées sont enfouies sous les hautes herbes et déjà convoitées par les genêts et les églantiers. Cette colonisation qui est la suite logique de l'abandon de vignobles comme de prairies, aboutira à la constitution progressive d'une lande puis d'un boisement. Cette fermeture du milieu, si elle se généralise, provoquera une uniformisation du paysage et donc une perte d'attrait paysager.

1 h 10 Point de vue en se retournant sur le vignoble de Rouffiac et Preixan. A l'opposé, le village de Montclar, "village circulaire" (les maisons sont positionnées en rond autour de l'église sur plusieurs niveaux) semble dominer, posé sur sa colline. ↩ en suivant la piste qui descend.

1 h 15 ↩ et 100 m plus haut, descendre en face vers le bois de chênes. Dans le taillis, le soleil ne pénétrant que peu de temps, le chemin reste humide et des traces de sangliers sont souvent visibles.

1 h 30 Au bout du chemin descendre à gauche et plus bas ↩

1 h 35 Au croisement ↩

2 h 00 Au sommet de la côte, vue plongeante sur le village de Preixan, village circulaire. Au moyen-âge, autour de cette église elle-même située sur l'emplacement de l'ancien château fort, les villageois ont construit leurs maisons en cercle. L'odeur des pins, des thuyas et cyprès vous accompagnera dans la descente.

2 h 15 Arrivée.

Ne manquez pas la visite du village.

A Preixan : boulangerie, point d'eau, agence postale, cabine téléphonique.

Preixan

Entre Méditerranée et Aquitaine, les Côtes de la Malepère, ou l'histoire étonnante d'un vignoble remodelé...

La vigne, traditionnellement réservée au fil du temps, aux coteaux et terrasses, a envahi au siècle dernier l'ensemble de la région, réduisant l'activité agricole de type polyculture (élevage, céréales et bois pour le chauffage) au cœur du massif. L'encépagement opéré à cette époque, le même dans tout le Languedoc, ne tint nullement compte des particularités écologiques et climatiques de la Malepère (région située à l'ouest du département, zone de transition où les influences humides de l'Atlantique assez marquées atténuent le caractère méditerranéen).

Ainsi, à cette époque, les cépages méditerranéens habituellement plantés à l'est du Languedoc se sont taillés la part du lion en Malepère (aramon, carignan, cépages teinturiers), produisant des vins de table correspondant à la demande du marché d'alors : vins légers, faiblement alcoolisés, destinés en fait à tempérer les puissants vins d'Algérie. L'affaire aurait pu s'arrêter là et la viticulture disparaître à l'indépendance de l'Algérie.

C'est alors que chercheurs (C.N.R.S.), techniciens agricoles et vigneron ont l'intuition de s'intéresser à l'étude des phytogéographes qui ont édité la carte de la végétation naturelle (feuille de la végétation de Carcassonne). Ils vont, à partir de l'implantation naturelle des différentes variétés de chênes dans le massif et sur son pourtour, relever les différences écologiques et climatiques existantes en Malepère, dresser la carte des terroirs, rechercher l'équivalence "végétation naturelle-cépages", proposer de nouveaux cépages et définir les terroirs qui leur sont adaptés.

De la variété du chêne à celle de la vigne il n'y a qu'un pas que vont franchir les techniciens et les vignerons.

Ainsi huit cépages sont sélectionnés : les prestigieux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cot (cépages atlantiques parfaitement implantés en demi-coteaux et sols bien régulés en eau) vont côtoyer les Grenache, Cinsaut, Syrah (cépages méditerranéens réservés aux sols légers et situations sèches) pour donner un vin d'assemblage, un vin d'Appellation d'Origine.

C'est en effet la consécration de la rénovation en 1976 : le vin des Côtes de la Malepère est reconnu Vin Délémité de Qualité Supérieure!

Un vignoble rénové, des produits nouveaux de qualité, des retombées socio-économiques...

Le vignoble résiste, se développe, renforce le tissu économique...

L'ambition en 1996 est affirmée : accéder à "l'Appellation d'Origine Contrôlée", la cour des grands!

