Pays Haut Languedoc et Vignobles Tourisme et Patrimoine

> Les Lauziès La Livinière

Un territoire de projets



En route!

Départ

En partant de la salle polyvalente, vous descendez en direction du village, route des Meulières.

Le village de La Livinière est au cœur du territoire de l'Appelation d'Origine Contrôlée Minervois La Livinière. L'obiectif de l'itinéraire est de vous faire découvrir ce terroir adossé aux premiers contreforts de la Montagne Noire ainsi que le patrimoine historique de la commune de La Livinière Le village de La Livinière est renommé depuis l'Antiquité pour la qualité de son vin. Au XIV^e siècle, Jacques de la Jugie, beau-frère du pape Clément VI se fixe à La Livinière : le vin est

alors servi à la cour des papes

à Avignon.



Le village : La Livinière

Arrivé au portail des Aires, tournez sur la droite en longeant les vestiges des remparts du castrum.

L'origine du village est très ancienne. Très tôt, elle est liée à la vigne. En effet, Cicéron le citait en 74 avant LC, sous le nom latin de Cella Vineria, qui signifie "cellier à vin". La Livinière était un bourg fortifié au moyen d'une ceinture de remparts qui au XVe siècle était percée de cinq portes. Jusqu'à la période des croisades contre les Cathares, le village appartenait à la famille "De la Livinière", vassale des Trencavel. vicomtes de Narbonne. En 1210. Pierre de La Livinière est dépossédé de ses terres par Simon de Montfort, qui place alors au château son lieutenant. Pierre le Singlar.

Prenez le chemin des Planels à votre droite, en direction des jardins.

Jardins, clavade, calade 2

Votre regard se porte sur le mur de pierre sèche : ce mur a la particularité d'être construit en clavade

Il s'agit d'un mur dont les pierres sont posées sur la tranche. ("clavade", de clau : claveau).



Ce genre de construction est typique dans les endroits où il est nécessaire d'atténuer les effets érosifs de l'eau, c'est-à-dire en bordure du ruisseau, tout en conservant la terre des terrasses ou de compenser plus efficacement une poussée importante de la terrasse. Remarquez la qualité esthétique de ce mur.

En montant, vous longez des jardins sur votre gauche.

Les jardins étaient à la base de l'autarcie économique du village, en complément de l'élevage d'animaux (volailles, lapins et cochons). On y cultivait toute sorte de légumes : radis noirs, oignons doux, pomme de terre, betterave. Le surplus était vendu.

Vous passez le gué, au-dessus du ruisseau des Mourgues... et vous arrivez à la calade. C'est une très belle calade. ("calade", de cal: pierre)
Ce mode de pavement consiste à un agencement de pierres dressées, souvent utilisé dans les cours et les rues pentues.
La calade représente un énorme travail, sans doute effectué dans l'objectif de renforcer une zone humide. Elle dénote aussi de l'importance communautaire de ce chemin par le passé.



En haut de cette calade, s'offre à vous un très beau mur en lauzes, sur lequel est indiqué le sentier des Lauziès.

Vous apercevrez des lauzes de grès qui dépassent du mur, des grandes dalles plates formant des becs d'écoulement afin



d'éviter l'infiltration de l'eau et la détérioration du mur. Plus loin sur le parcours, vous remarquerez un autre système d'évacuation des eaux, mais cette fois-ci en bas du mur (drain).

Le grès, utilisé à la construction de ce mur est une roche de décomposition, provenant des rivières, formée de roche primaire, de sable et de ciment de calcite. Vous pouvez constater sur certaines pierres une coloration rosée, qui indique que ces dernières ont été en contact avec le feu

■ Pierres à olives 3

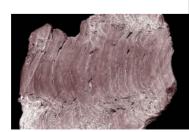
En bordure du champ sur votre gauche, vous remarquerez la présence d'une pierre un peu particulière (1m./0,70 m./0,60 m.), percée en trois fois, formant un trou de serrure :



il s'agit d'un pedicinus romain, c'est-à-dire un support de pressoir à huile, témoin de la culture de l'olive dans le secteur

Géologie - les fossiles 4

Le mur de pierre sèche est une source d'information riche sur la géologie du terroir, et notamment sur les fossiles rencontrés dans le Minervois. Ainsi, le grès contient des fossiles des premières algues apparues sur la terre, les algues bleues. Ces dernières, en s'agglomérant, forment des stromatolithes (en forme de dôme) ou des ancolies (en rond).



Plus loin sur le parcours, sur une des grandes pierres à votre gauche, on observe la présence d'écailles de tortues ainsi que des ossements fossilisés de lophiodon, ancêtre du tapir.

Les lophiodons vivaient, parmi les forêts de palmiers, au Bartonien (ère tertiaire), période qui s'étend de 40 à 37 millions d'années. Il existe deux espèces connues de lophiodons dans le Minervois : le Lophiodon Leptorhynchus, de grande taille, et le Lophiodon d'Issel, de petite taille.

regard peut se poser sur des fossiles de feuilles de palmiers. témoins du climat chaud et humide qui régna autrefois, lors de la création de la première chaine de montagnes. Sovez attentif!







Tournez sur la droite! Dans la première partie du sentier, vous avez déjà croisé ou apercu des capitelles, dont une, couverte d'un arc de décharge, permettait d'abriter un cheval. Maintenant. vous entrez dans une zone riche

À votre gauche, se trouve une structure intéressante, un ensemble comportant un abri à cheval, une garenne, puis un petit abri pour l'homme. En effet le cultivateur ou l'éleveur se réfugie dans ces lieux, en cas d'intempéries, pour faire une pause, s'abriter du vent, stoker ses outils et les produits de sa production.

En descendant le chemin, regardez bien le sol. il est bordé de pierres dressées sur quelques mètres.

Ce tracé correspondrait à l'ancien chemin des ânes. Comme nous l'avons dit plus tôt, l'âne ou le cheval était un moven de locomotion très apprécié dans le passé ; chaque famille avait son âne ou son cheval, indispensable pour le travail de la terre.

De nouveau, à votre gauche, une autre capitelle à laquelle est accolée une très belle garenne dont la porte en bois a résisté au temps.

Les garennes sont des structures particulières et localisées dans certains secteurs du Minervois. Il s'agit d'un amoncellement de pierres, dans lequel ont été créées des galeries avec des ouvertures au niveau du sol. permettant au lapin d'entrer dans cet abri. Une fois à l'intérieur, le lapin se perd dans le dédale de galeries et se dirige droit dans

le piège, constitué par un système de trappe basculante. L'homme n'a plus qu'à ouvrir la porte et se servir. Dans le temps, les garennes étaient de véritables garde-manger pour les paysans du coin.

En continuant le long du sentier, sur votre gauche, une autre superbe garenne, dévoilant un travail titanesque et ingénieux, effectué par les paysans d'autrefois. Celle-ci comporte plusieurs loges ainsi que plusieurs systèmes à trappes.

Attention!

Ne pas entrer dans ces bâtisses, elles ne sont pas sécurisées. Des risques d'éboulements sont possibles.



en constructions de pierre sèche.

Le village

Le village de Saint-Jean-d'Ognon 8

Sur la droite, au sein de la forêt de chênes verts se situe l'emplacement probable de l'ancien village primitif de Saint-Jean-d'Ognon.

Ce village est attesté dès 990 dans une charte de la comtesse de Narbonne, qui mentionne l'église Saint-Jean-d'Ognon et son groupe d'habitations. formant ainsi le bourg. Ce vieux bourg aurait été détruit lors de la guerre de Cent Ans. par le Prince Noir, et c'est ainsi que le village de La Livinière actuel fut construit, un peu plus loin, par le cardinal Saint Ange. L'église fut le seul vestige rescapé de cette attaque anglaise en 1355 et ses ruines perdurèrent jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Repère des mendiants et bohémiens qui ravageaient les campagnes, elle fut démantelée en 1889.



Vous descendez un chemin, regardez bien le sol, il est bordé de pierres dressées sur quelques mètres

En remontant le chemin vers le village, vous longez un mur de pierre sèche, plus particulièrement un mur-garenne. Il est en effet constitué de galeries et percé d'entrées à sa base. Vous remarquez de part et d'autre du chemin les cultures d'oliviers et de vignes.

Château, foirail, église 9

En direction du village, vous avez une belle vue sur le clocher de l'église paroissiale Saint-Étienne.

Son clocher à dôme, datant du XVIIe siècle, est unique dans la région. Vous entrez dans le bourg de La Livinière, qui se développe au Moyen Age autour de son château et de l'église Saint-Étienne. Le château féodal daterait du IX^e siècle, puis il fut agrandi au XIIe et XIVe siècles. La bâtisse est complexe, il s'agit d'un entrelacement de constructions, caves voûtées. passages souterrains, escaliers anciens. Dans les remparts, des assises de pierres. assemblées en arête de poisson, peuvent laisser supposer qu'ils remontent à l'époque wisigothique.

En prenant la rue du pressoir, puis vous monterez la rue du Marché couvert, en passant par la petite place de l'Œuf.
Après l'arche, vous remarquerez le très joli portail sur votre gauche d'une maison bourgeoise de vigneron, de la fin du XVIIIe siècle ou début XIXe siècle.

Vous arrivez à la fontaine en marbre de Caunes-Minervois avec quatre dauphins et son obélisque (XVIII^e siècle), près de l'ancienne halle ou marché couvert.



La foire se tenait le 14 et 15 août. On y célébrait le culte de la Vierge. Les populations des montagnes et celles des plaines se rejoignaient pour échanger leurs denrées. Les populations arrivaient aussi de Narbonne, du côté audois. à pied ou en charrette. À la Révolution, les archives furent brûlées à cet emplacement.

Vous suivez la rue sur votre gauche, la rue des "hautes aires", qui vous mènera à l'église Saint-Étienne, église datant du XI° siècle et qui fut relevée au XV° siècle.

À l'intérieur de l'église vous pourrez voir un beau bénitier en marbre blanc, daté de 1547, et un autre en marbre de Caunes-Minervois.



Maintenant que ce terroir n'a plus de secret pour vous, il ne vous reste plus qu'à aller découvrir chez les vignerons les excellents vins qu'ils y produisent.

Peut-être y retrouverez-vous des odeurs, des sensations ou des images rencontrées au cours de la balade?

Le vignoble

Le vignoble du Minervois est l'un des plus vaste du Languedoc Roussillon. Sur près de 15 000 ha de vignes, dont 5 000 ha destinés à la production de vins d'AOC. la palette très large de vins de table, de pays et de cépages se complète de trois AOC distinctes : l'AOC Minervois, l'AOC Minervois-La Livinière et le Muscat de Saint-Jean-de-Minervois Seuls six villages de l'AOC Minervois peuvent prétendre à l'appellation prestigieuse "Cru La Livinière" délimitée sur 2 600 ha (7 000 hl sur 200 ha en production).

- Rendement maximum autorisé de 45 hl/ha.
- Principaux cépages rouges : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre et Picpoul.

Lové au pied de la Montagne Noire, c'est l'un des secteurs les plus arides et les plus chauds du Minervois.

Orientés au sud, en pente légère, les sols de grès érodés dominent sur ce terroir, coincés entre les premiers calcaires des causses et les terrasses caillouteuses quaternaires des rivières de l'Ognon et de l'Argent-Double. Cette zone est donc très contraignante même pour la vigne qui peut parfois présenter des phénomènes de blocage par mangue d'alimentation hydrique. C'est l'une des zones les plus précoces du Minervois. Les vins y sont souvent concentrés, chaleureux et complexes caractérisés par des arômes de fruits confits.

Ces conditions particulières ont permis une reconnaissance de ce terroir et la création en 1999 de la première appellation village du Languedoc, l'AOC Minervois-La Livinière (rouges uniquement). Les vignes de ce terroir de coteaux bénéficient aussi des nombreuses terrasses de pierre sèche.

Ces murs, en plus de ralentir
l'érosion vont améliorer l'aération,
le drainage et le réchauffement
du sol. Ils hébergent aussi de
nombreux animaux et insectes
utiles aux cultures. Les terrasses
de pierre sèche améliorent donc
la valeur agronomique des terres :
un sol sain et vivant, des vignes
plus productives et moins
malades. Les friches et les haies
remplissent un rôle sensiblement
identique.

Arrivé au sommet de la montée, un paysage de garrigue et de vigne s'offre à vous.

La notion de paysage peut se définir par le croisement de plusieurs facteurs évoluant sur un territoire donné. Ces facteurs (géologiques, climatiques et anthropiques) évoluent en permanence à des échelles de temps différentes. De la période romaine jusqu'à la deuxième moitié du XIXe siècle. la culture de la plaine était diversifiée. On trouvait de la vigne mais rarement comme culture unique. Les céréales nourrissaient hommes et bêtes. Le blé moulu dans les moulins à vent servait à faire le pain, tandis que le fourrage, le grain d'orge et d'avoine était donné aux chevaux, cochons et volailles. On cueillait aussi l'olive.

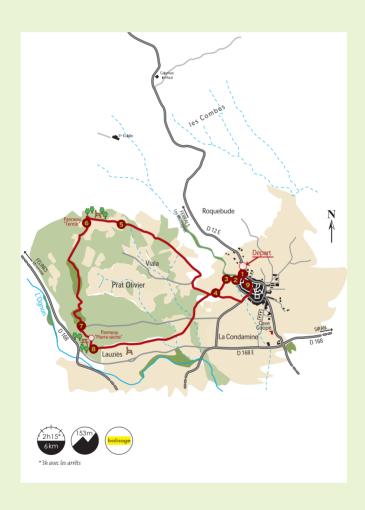
dont on extrayait l'huile, pour la consommation et pour l'éclairage des habitations.

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, différents facteurs favorisèrent une véritable révolution agricole : la disparition relative de l'olivier, due à des hivers trop rigoureux. l'augmentation d'une population urbaine qui consommait du vin. enfin la construction du chemin de fer qui baissait le coût des transports favorisèrent la monoculture intensive de la vigne. Malgré les maladies (oïdium, phylloxéra) et les crises liées à la surproduction, la culture de la vigne se poursuit et, avec elle, celle des céréales. Celles-ci étaient la base de la nourriture du cheval, animal indispensable au travail de la vigne. C'est l'arrivée du tracteur dans les années 1950 qui va indirectement consacrer la vigne comme culture unique et uniformiser le paysage.

Les diverses crises provoqueront dans les années 1980 de nombreux arrachages et abandons de parcelles. Les friches et les pinèdes qui les remplacent ont en trente ans largement prospéré, contribuant à uniformiser le paysage. Aujourd'hui, la fermeture des milieux est responsable des risques grandissant d'incendies et de la baisse de la biodiversité...



Itinéraire



Découvertes...

À voir

La capitelle à cinq loges sur le sentier des fours à chaux

L'église Saint-Étienne du XII^e siècle

La chapelle Notre-Dame-du-Spasme du XIIe siècle

Le puits Font-Couverte

La carrière de meules à Saint-Julien-les-Meulières

Balades à cheval :

M. Baillot, Saint-Julien-les-Meulières 04 68 91 45 51

Lou Canti, Cantignergues

04 68 32 12 73

À déguster

Abbaye de Tholomiès 04 68 78 10 21

Cave Fraisse

04 68 91 50 73

Cellier Cella Vinaria

04 68 91 42 67

Château de Gourgazaud

04 68 78 10 02

Château Faîteau

04 68 91 48 28

Château Laville - Bertrou 04 68 91 49 20

Château Maris

04 68 91 42 63

Château Sainte-Eulalie

04 68 91 42 72

Domaine Arnaud

04 68 78 04 30

Domaine Calamiac - Anger 04 68 91 42 68

Domaine des Comtes Méditerranéens

La Tuilerie Saint-Ioseph 04 68 91 42 63

Domaine des Murettes

04 68 91 62 84

Domaine La Combe Blanche

04 68 91 44 82

Domaine L'Oustal Blanc

04 67 93 68 47 06 10 50 41 23

Domaine Notre-Dame 04 68 91 62 25

Domaine Piccinini 04 68 91 44 32

L'Ostal Cazes

Vins et huile d'olive 04 68 91 47 79

Renseignements

Office du Tourisme Intercommunal le Minervois Accueil et informations touristiques toute l'année. Tél./Fax 04 68 91 81 43 minervois.accueil@orange.fr www.leminervois.com

www.minerve-tourisme.com

Hébergement et restauration sont proposés sur place.



www.haut-languedoc-vignobles.com













