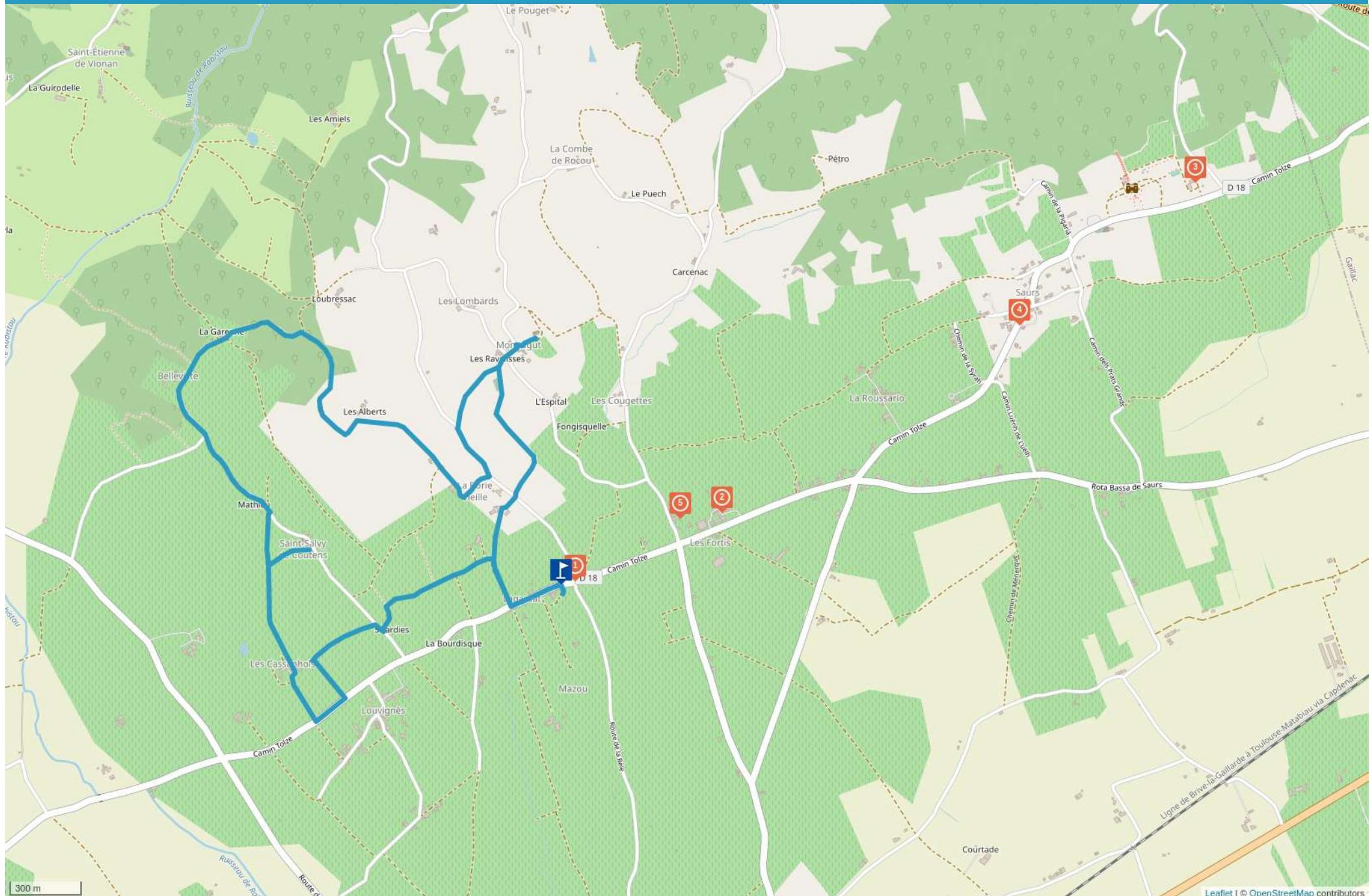


# VIGNES & CLOCHERS



Cet itinéraire est délivré après expertise par les comités départementaux. Il répond aux critères de qualité définis par la FF Randonnée. [www.ffrandonnee.fr/la-federation/espace-professionnels/labellisation-des-itineraires-pr](http://www.ffrandonnee.fr/la-federation/espace-professionnels/labellisation-des-itineraires-pr)



Mise à jour le 25/10/22 par Tarn Tourisme et générée par [www.cirkwi.com](http://www.cirkwi.com)

Leaflet | © OpenStreetMap contributors

# Vignes & Clochers

GP-FFRandonnée



Départ : Lagassat - 81310 LISLE-SUR-TARN

7.90 km

2h

Facile

217 m

Ce sentier vous guidera pour découvrir le travail et l'influence des vignerons du gaillacois sur le territoire.

Les points de vue sur les paysages modélisés par la culture des vignes dévoilent des perspectives géométriques et une belle palette de couleurs.

En chemin, les édifices rencontrés témoignent également de leurs autres compétences de bâtisseurs.

La rencontre des climats océaniques et méditerranéen, entre humidité et chaleur, caressé par le vent d'Autan, le vignoble gaillacois se développe sur six terroirs dont trois prédominants qui le structure en trois versants de nature géologique spécifique.

Les terrasses de la rive gauche qui courent le long des rives du Tarn et dont les sols sont composés de galets, de graviers, de sable ou de boulbènes.

Les coteaux de la rive droite, exposé plein sud et dominant toute la vallée du Tarn où les sols y sont principalement argilo-calcaires.

Le plateau cordais, de Cahuzac-sur-Vère à la cité médiévale de Cordes-sur-Ciel, le plateau cordais domine la vallée de la Vère. Ce terroir se caractérise par des sols blancs et caillouteux.

Cet itinéraire est délivré après expertise par les comités départementaux. Il répond aux critères de qualité définis par la FFRandonnée. [www.ffrandonnee.fr/la-federation/espace-professionnels/labellisation-des-itineraires-pr](http://www.ffrandonnee.fr/la-federation/espace-professionnels/labellisation-des-itineraires-pr)

Proposé par : **Tarn Tourisme**

Validé par la FFRandonnée

"Ce PDF a été généré à partir de Cirkwi, la plateforme de partage d'activités touristiques qui vous fait voyager" [www.cirkwi.com/circuit/374745](http://www.cirkwi.com/circuit/374745)



Entre Albi et Toulouse, l'appellation Gaillac est au cœur même de l'Occitanie. C'est la plus ancienne appellation de cette région qui fonde son histoire dans ses racines millénaires tout en étant résolument tournées vers la production de vins jeunes, modernes et appréciés.

Les vins de l'appellation sont issus de cépages traditionnels, typés et hauts en caractère ; le Mauzac, le loin de l'œil et l'Ondec pour les blancs, le Brocol (fer Servadoul), le Duras et le Prunelart pour les rouges.

Terre de bastides et de vignobles, de rugby et de gastronomie, dynamique et chaleureux, empreint de convivialité et de joie de vivre, le pays gaillacois est une destination touristique incontournable où les vins ont toute leur place.

## CONTACT

Téléphone : 05 63 47 33 70

Email : [tarn@ffrandonnee.fr](mailto:tarn@ffrandonnee.fr)

Site web : <http://www.randonnee-tarn.com>

## PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année.

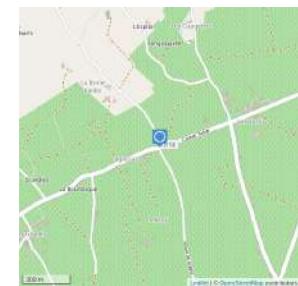


Mise à jour le 25/10/22 par Tarn Tourisme et généré par [www.cirkwi.com](http://www.cirkwi.com)



379, chemin Toulze - 81310 LISLE-SUR-TARN

Dégustation



## Domaine de Borie Vieille

Pascale Roc-Fonvielle est la 4ème génération de vigneron indépendant sur ce domaine familial situé sur les premières terrasses de la rive droite du Tarn, adossées aux coteaux de Lisle sur Tarn.

Venez à la rencontre de Pascale Roc Fonvielle, vigneronne sur les terres de Gaillac dans le Tarn. Le désir de se forger un prénom sur ce domaine viticole, propriété de la famille Fonvielle depuis 1910, de créer ses propres cuvées et de les faire partager, s'exprime tout au long de ce parcours initié en 1997, dans le respect du Terroir et des cépages. Laissez-vous conduire dans les pas de la vigneronne, à Lisle sur Tarn. Vous découvrirez des vins marqués d'une touche féminine et originale. Vous serez accueillis dans la maison du domaine, dans l'ancienne salle à manger de le "boria", avec l'esprit chaleureux et convivial du Sud-Ouest. Palmarès des dernières années : Concours général agricole de Paris, Féminilises de Beaune, Concours des Vignerons Indépendants de France, concours des vins du Sud ouest...

Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (H.V.E. 3).

Le domaine est le point de départ de l'Oenorando Vignes & Clochers (randonnée dans le vignoble). Rando facile au départ du parking du domaine, une balade en boucle de 7 km soit 2 heures environ entre 132 m et 218 m entre les vignes et les clochers des églises de Montaigut et Saint Salvy de Coutens. N'hésitez pas à venir déguster les vins du domaine à la fin de votre balade.

### COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Visite du domaine, Dégustation

Randonnée pédestre entre deux chapelles, Montaigut et Saint Salvy de Coutens « la petite toscane lislloise » (de 7 à 9 km selon parcours)

Apéro Musicaux pendant la période estivale.

Portes ouvertes 1er fin de semaine de décembre avec exposition d'artistes.

### COMPLÉMENTS DE LOCALISATION

point GPS : 43°53'01" N / 1°48'13" E

### TOURISME DURABLE

Développement de la biodiversité à travers la certification HVE

### SERVICES POUR LES CYCLISTES

Livraison des achats de vin sur un point de dégroupage

### DISPOSITIONS SPÉCIALES COVID 19

Mise en place de distributeurs de gel hydroalcoolique à l'entrée de la salle de dégustation. Aménagement de la terrasse avec table ronde sur barrique d'un diamètre de plus d'un metre de diamètre, afin de permettre la dégustation à l'extérieur de la salle d'accueil. La salle de dégustation est aménagée en permanence d'une table rectangulaire de 1m x 1.2m. Lavage des verres à l'eau chaude à 60 °C et savon. Les verres peuvent être achetés par les clients. Livraison par nos soins jusqu'au coffre du véhicule des cartons de vins. La salle de dégustation peut accueillir 4 personnes dans le respect de la distanciation de 1m entre personnes.

### CONTACT

Téléphone :

06 81 48 97 61

05 63 40 47 46

06 74 05 81 21

Email :

[contact@borievieille.com](mailto:contact@borievieille.com)

[borie-vieille.pascale@wanadoo.fr](mailto:borie-vieille.pascale@wanadoo.fr)

[jean-michel.roc@wanadoo.fr](mailto:jean-michel.roc@wanadoo.fr)

Site web : <http://www.borievieille-gaillac.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/domaineborievieille/>

### PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Le samedi de 10h à 12h.

Fermé le dimanche.

Sur rendez vous les jours fériés.

Il est préférable d'appeler pour rencontrer la vigneronne.



## Château Clément Termes

Notre domaine familial située sur la rive droite du Tarn propose des cuvées "Traditions" et prestiges "Mémoire et Esprit" issues de cépages locaux : Mauzac, Muscadelle, Loin de l'œil, Braucol, Duras, Prunelart et Syrah.

Le Domaine est labellisé HVE3.

Le Château Clément Termes est un domaine viticole familial situé à Lisle sur Tarn, dans le sud-ouest de la France, au sein du vignoble millénaire de Gaillac.

### Un peu d'Histoire :

Le Domaine est créé par Clément Termes en 1860. Passionné par le vin et la vigne, il construit un chai de vinification en 1868. Le Château est bâti quelques années plus tard. Il expédie ses vins en tonneaux dans toute la France. Le clergé constitue la majorité de sa clientèle.

Plusieurs générations se sont succédées ; en 1968 Jean David qui agrandit la superficie du vignoble et agrandit le chai, 1970, son fils François qui développe l'exploitation grâce à l'arrivée de nouvelles techniques.

Aujourd'hui, Caroline et Olivier, la 7ème génération, accompagnent le Château Clément Termes dans ce nouveau siècle.

### Les Vins :

Fruits du travail de vigneron indépendant, le Château Clément Termes propose une large gamme de vin. De la cuvée tradition, en passant par les Bulles ou encore le Gaillac perlé, les vins du domaine expriment le terroir des vins de Gaillac.

En effet, les vins du Château sont en partie élaborés à partir des cépages locaux, caractéristiques de l'appellation. En blanc vous découvrirez le Mauzac, riche et fruité, et le Loin de l'œil, frais et citronné. Et en rouge le complexe Braucol, les fruités Duras et Prunelard.

Des cépages plus connus complètent les assemblages : Sauvignon-blanc, Muscadelle, Syrah et Merlot.

Tous les vins du domaine portent le label HVE - Haute Valeur Environnementale-, le Château Clément Termes étant certifié HVE niveau 3 depuis Avril 2018.

Le respect de l'environnement et de la biodiversité sont à ce jour un des engagements forts du domaine.

### Découvrir le Château Clément Termes :

Depuis décembre 2019, la Maison de Clément – gîte de charme - vous accueille pour un séjour au cœur du vignoble.

## COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Visite & Dégustation au Domaine.

## DISPOSITIONS SPÉCIALES COVID 19

Le domaine prend soin de vous et vous garantie un accueil responsable !

Dans le respect des normes sanitaires et de distanciation,

Dans le cadre du confinement, nous sommes ouvert aux mêmes horaires : du lundi au vendredi 8h30-12h /14h-18h,

Samedi 10h-12h/14h-18h

Ouverture exceptionnelle dimanche 22 Novembre à l'occasion du Gaillac Primeur : 10h-12h /14h-18h

dans le respect des gestes barrières (commande-réservation-drive)

## CONTACT

Téléphone : 05 63 40 47 80

Fax : 05 63 40 45 08

Email : [logistique@clement-termes.com](mailto:logistique@clement-termes.com)

Site web : <http://www.clement-termes.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/clementtermes>

## PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/04 au 31/10

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet et 15 août.

Du 01/11 au 31/03

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Ouvert le 3ème week-end de novembre - Portes Ouvertes Gaillac Primeur.

## CONDITIONS D'ACCUEIL DES ANIMAUX

Nos amis les animaux sont acceptés mais tenus en laisse.



48 chemin Toulze Saurs - 81310 LISLE-SUR-TARN

Dégustation



## Château de Saurs

Haut lieu du vignoble Gaillacois, le domaine est exploité par la même famille depuis le XVIème siècle dans un désir d'excellence.

La vinification, l'élevage et la mise en bouteilles de nos vins se font au Château. Agriculture biologique depuis 2009.

Vous serez accueillis dans notre Cellier : une ferme de 1666 entièrement restaurée, cadre élégant où vous pourrez déguster et acheter les vins du domaine maintes fois médaillés. Dans l'espace Art découvrez l'exposition du moment et dans notre pigeonnier une exposition permanente sur agriculture biologique au domaine avec les magnifiques photos d'Alain Bayeul.

### COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Nous organisons des journées portes ouvertes (de juin à septembre), au cours desquelles vous pouvez visiter le jardin et la cave du Château.

Il est possible d'organiser des visites guidées de la cave et du parc, pour les groupes, merci de nous contacter pour connaître les modalités et disponibilités.

### COMPLÉMENTS DE LOCALISATION

Depuis l'autoroute A68 prendre la sortie n°9 en direction de Gaillac, puis direction Montauban. Au rond point de Sainte-Cécile d'Aves prendre à gauche la D18 direction Saurs sur 2 km jusqu'au panneau "Caveau de vente du Château de Saurs".

### CONTACT

Téléphone : 05 63 57 09 79

Email : [info@chateau-de-saurs.com](mailto:info@chateau-de-saurs.com)

Site web : <http://www.chateau-de-saurs.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teau-de-Saurs-2112867442361496/>

### PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/05 au 30/09

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 18h.

Fermé le dimanche.

Du 01/10 au 30/04

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 18h.

Fermé samedi et dimanche.



151, chemin Toulze Hameau de Saurs - 81310 LISLE-SUR-TARN

Dégustation



## Domaine Saint-Laurent de Saurs

Petite exploitation familiale, créée en 1999. Le Domaine St Laurent de Saurs se situe sur la commune de Lisle sur Tarn au lieu dit de Saurs au sein de l'AOC Gaillac. A quelques minutes de Lisle-sur-Tarn et Gaillac, se niche au milieu des pins parasols et des étendues de verdure un petit coin de paradis, le Domaine Saint- Laurent de Saurs. Cette exploitation familiale débute son histoire il y a 16 ans, par l'amour et la passion, pour les vignes et le bon vin, de Laurent Visseq.

Grâce à son savoir-faire, son engagement et sa créativité le Domaine Saint-Laurent de Saurs décline une gamme de vin composé de 20 vins originaux et de jus de raisins.

En passant par la gamme « Saint Laurent de Saurs », « Ange et compagnie » et « Lou pitchoun ».

Partagez avec nous cette passion pour les plaisirs de la vie...

### DISPOSITIONS SPÉCIALES COVID 19

Le domaine pendant la période de confinement, favoriser le drive et la livraison.

Dans le point de vente : mise à disposition de masques et de gel, avec un maximum de 4 personnes (et du même groupe) dans le point de vente.

### CONTACT

Téléphone :

05 63 40 40 54

06 15 62 46 29

Email : [domainestlaurentdesaurs@gmail.com](mailto:domainestlaurentdesaurs@gmail.com)

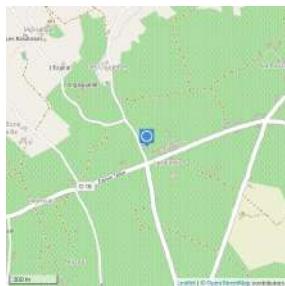
Site web : <http://www.domaine-st-laurent-de-saurs.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/saintlaurentdesaurs/>

### PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/06 au 31/08, tous les jours de 9h à 19h.

Du 01/09 au 31/05, tous les jours de 9h à 18h.



## Domaine Sarrabelle

Laurent et Fabien Caussé sont la 8ème génération de vignerons sur le domaine familial. Ils cultivent 42 hectares de vignes et créent une diversité de cinq gammes de vins élaborés dans le respect de la tradition.

La légende veut que la source de Sarrabelle, qui jaillit près du Château Médiéval de Montaigut, fut le lieu des rendez-vous amoureux de la belle Yolande. Son nom vient de l'occitan «sarro-bello» que l'on peut traduire par : serrer sa belle dans ses bras. Le château, détruit lors de la Croisade des Albigeois, est conservé en ses parties basses et au-dessus, est érigée la Chapelle de Montaigut.

Aujourd'hui, Laurent et Fabien Caussé sont la 8ème génération de vignerons sur le domaine familial. Ils cultivent 42 hectares de vignes et créent une diversité de cinq gammes de vins élaborés dans le respect de la tradition.

La démarche du domaine concernant les amphores ne consiste pas à les utiliser comme contenant de transport, mais à utiliser la propriété naturelle de la perméabilité de l'argile cuite au cours de l'élevage du vin. La micro-oxydation est déjà bien utilisée dans les élevages en fûts de chêne. Elle permet d'arrondir les tannins et de donner de la complexité aux grandes cuvées. De part sa forme, la

nature de l'assemblage de ses terres, la température de cuisson, le comportement de l'amphore d'élevage envers le vin s'avère différent. De part sa nature d'argile, l'amphore est neutre en goût et participera à l'expression puissante des arômes subtils du vin, à la légère baisse d'acidité ainsi qu'au développement d'une structure plus riche et plus ample.

Le domaine se compose de 4 cépages blancs, et 6 cépages rouges.

Dans les cépages blancs, nous cultivons les cépages traditionnels de Gaillac : le len-de-l'el ou (Loin de l'œil), le Mauzac et la Muscadelle ainsi que le Chardonnay qui n'est pas un cépage conventionnel de la région.

Les 6 cépages rouges cultivés sont : le Braucol, appelé également Fer Servadou, le Duras, la Syrah et en cépages complémentaires : le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Gamay.

Le domaine, qui s'étend sur 42 hectares, est situé à Lisle sur Tarn, à environ 30 min de Toulouse et 15 minutes d'Albi (sortie n°8 - A68).

## COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Visite du domaine, Dégustation

## DISPOSITIONS SPÉCIALES COVID 19

Durant le confinement :

- Caveau de vente ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h
- Drive sans contact : commandez par téléphone au 05 63 40 47 78

## CONTACT

Téléphone : 05 63 40 47 78

Email : [contact@sarrabelle.com](mailto:contact@sarrabelle.com)

## PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 02/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Fermé le dimanche.