

5

ST ANDRÉ D'APCHON

Alt : 410 m
 Parking : place de l'église
 WC + eau sur place
 5 km | 1h30 | +210m | 50 % chemin



TRÈS FACILE

le Bouthéran

Une promenade au cœur de l'un des coteaux viticoles les plus réputés de la côte roannaise.



5



Départ : Descendre en direction du cimetière et prendre à droite vers l'aire de camping-car.

- 1 Après une forte montée, au premier carrefour, prendre à gauche puis encore à gauche pour entrer dans les vignes. Monter à la cime du Bouthéran puis descendre jusqu'à la route.
- 2 Remonter la route à droite. Aux Goyards, monter à droite puis rejoindre un sentier en terre.

3 Au carrefour, virer à gauche et monter vers les Gonnards.

4 Au « reposoir de Picard » redescendre le chemin vers la gauche. Passer devant une maison isolée et rejoindre la route.

5 Descendre toujours en gardant le cap en direction du bourg de St-André-d'Apchon, longer le cimetière puis rejoindre l'église et votre point de départ.

A savoir !

Un peu d'histoire...

On retrouve les premières traces du « Bouthéran » au Moyen-Âge. Au XVII^{ème} siècle, le commerce du vin de la Côte Roannaise est prospère, il représente le second produit transporté par la Loire de Roanne vers Paris. Suite à la crise du phylloxéra, il disparaît presque au début du XX^{ème}. Aujourd'hui, le coteau est devenu un vignoble réputé de la Côte Roannaise.

Le travail du vigneron.

A chaque période de l'année correspond une tâche pour le vigneron. Après la chute des feuilles, l'hiver est propice à la taille de la vigne. Au cuvage, on soutire le vin et on commence la mise en bouteille.

Le printemps voit la vigne se développer, il faut relever et attacher les sarments le long des lattes puis rogner.

L'été le raisin arrive à maturité, change de couleur (la véraison) et se charge de sucre qui donnera l'alcool du vin.

L'aoûtement verra le sarment se transformer en bois. Le vigneron prépare sa vendange, il tombe le raisin superflu et effeuille la vigne pour que le raisin se gorge de soleil.

Enfin, en septembre, vient la période délicate des vendanges et du travail au cuvage qui déterminera les saveurs et la qualité de chaque millésime.

