

Etangs, vignes et villages - Boucle sportive - Boucle LF 2

Office de tourisme Loire Forez



Départ : Départ Gare Avenue de la gare - 42130

BOËN-SUR-LIGNON

 35.51 km

 maxi 595 m

 mini 365 m

Moyen

 588 m

 587 m

Ce circuit plus exigeant permet la découverte des vignes cachées et la découverte d'une partie du patrimoine architectural et naturel du Forez (Réserve de Biterne, château de Boën-sur-Lignon ...).

Boucle cyclable pour découvrir les villages, le vignoble et le patrimoine autour de Boën-sur-Lignon, Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Arthun, Bussy Albieux, Saint-Sixte, Leigneux, Sail-sous-Couzan, Trelins.

TOPO/PAS À PAS

D/ Dos à la gare de Boën-sur-Lignon, descendre l'avenue de la gare jusqu'à la D8 et prendre à droite. Passer devant le Clos de Chozieux. Traverser la voie ferrée et prendre la première à droite sur le chemin du Mas.

1/ Après avoir dépassé le hameau du Mas, serrer à droite pour descendre sur la rue de l'Argentière en direction du centre de Boën-sur-Lignon. Traverser le Lignon et prendre à droite sur la rue du Moulin.

Proposé par :
Office de Tourisme Loire Forez
"Ce PDF a été généré à partir de Cirkwi, la plateforme de partage d'activités touristiques qui vous fait voyager"
www.cirkwi.com/circuit/769676



- 2/ Après 400 m, serrer à droite et laisser la rue du Moulin pour le boulevard Allende. Continuer de longer le Lignon. Après le centre d'incendie et de secours le boulevard Allende devient le boulevard Louis Moizieux.
- 3/ Prendre la troisième à gauche sur la rue du 8 mai 1945 pour remonter dans le centre. Dans le prolongement emprunter la place Carnot jusqu'à rejoindre la RD1089.
- 4/ Traverser la RD1089 (Attention, traversée dangereuse !) et poursuivre sur la rue de Roanne.
- 5/ Au sommet de la rue de Roanne la route se scinde en 4 branches. Prendre le chemin de Grenaud, légèrement sur la droite.
- 6/ La route arrive à une fourche. Laisser sur la gauche la route de la Garde et prendre à droite sur chemin du Bailly.
- 7/ Après avoir traversé la RD3008 (Attention traversée dangereuse), prendre tout de suite à droite sur la voie du tacot qui longe la départementale et les étangs de Bailly (sur sa gauche).
- 8/ Après les étangs le chemin arrive à un croisement. Prendre la première à gauche sur la route des vignes.
- 9/ Prendre la deuxième sur la gauche, route de Presle.
- Poursuivre jusqu'au centre d'Arthun en empruntant la rue Jean de Neufbourg. La route longe le domaine de Beauvoir.
- 10/ Rejoindre la RD68 à gauche et reprendre immédiatement à gauche sur la rue de la Prébende. Longer l'église et reprendre la RD68.
- 11/ Traverser la RD3008 pour rejoindre la route des collines.
- 12/ Sortir du bourg et prendre la première à droite (chemin en cailloux) sur le chemin de Beaune.
- 13/ Le chemin de Beaune devient le chemin de Compostelle et rejoint la route de Boën. Poursuivre sur la gauche pour rentrer dans Bussy Albieux.
- 14/ Après l'église, prendre à gauche sur la route du soleil couchant
- 15/ Serrer à gauche, la route du soleil couchant se poursuit sur la route de Gouttebelin.
- 16/ Dans le hameau de Gouttebelin poursuivre sur la route des vignes.
- 17/ La route débouche sur une fourche. Laisser à gauche la rue des Trouillères et prendre à droite pour traverser la RD71 (Attention, traversée dangereuse) et rejoindre le chemin du bas montcel.
- 18/ Prendre à droite sur le chemin de Jay
- 19/ Prendre la première à gauche sur le chemin de l'avenue et monter jusqu'à l'église de Bussy Albieux via la montée de l'église.
- 20/ Traverser la D20 et redescendre via le chemin de l'école qui devient chemin du Pontet.
- 21/ Après le hameau de la Prébende, le chemin du Pontet arrive à une fourche. Laisser-le pour emprunter le chemin du guet, à gauche.
- Puis tourner tout de suite à droite et encore tout de suite à gauche pour prendre le chemin Neuf. Attention à ne pas prendre le chemin des Rollands. Le chemin Neuf descend en forêt et débouche sur la Fabrique.
- 22/ Prendre la RD1089 à gauche et longer la RD1089 (Attention, passage délicat !)
- 23/ Rejoindre sur la gauche le chemin de la Fabrique et ressortir au bout, route de Sail.
- 24/ Après avoir traversé le Lignon, prendre tout de suite à gauche sur la rue des chanoinesses.
- 25/ Rentrer dans Leigneux par la « porte centrale » en face du pont des dames, faire le tour de la place du Chapitre et sortir rejoindre la rue du Treu sur la droite.
- 26/ Prendre à gauche place de Sainte Albane et serrer à droite pour prendre immédiatement la rue de la Fontaine.
- 27/ Prendre la quatrième à gauche sur le chemin de Montsolet. Le chemin de Montsolet devient plus loin le chemin des Junchuns.



28/ Au hameau des Junchuns serrer à gauche pour emprunter la route de Travorche qui se prolonge sur la route des Côteaux.

29/ Arrivé sur Trelins, à la fin de la route des Côteaux tourner à droite sur la route des Balcons.

30/ Prendre la première à gauche sur la route des vignes. Traverser la route de Goutelas et rejoindre la route du gros pin.

31/ Au premier croisement prendre à gauche sur la route du Jubilé et poursuivre sur l'impasse du petit bois. Attention passage délicat. Passage à proximité de la cave coopérative Agamy.

32/ Traverser la RD8 (attention traversée dangereuse) pour rejoindre la route du stade.

33/ En face du stade poursuivre à gauche sur le chemin qui rejoint le Lignon. Traverser le Lignon via la passerelle et poursuivre jusqu'au chemin de Giraud.

34/ Serrer à gauche, emprunter la voie qui longe le Lignon et rejoindre le rond-point d'entrée de Boën-sur-Lignon.

35/ Traverser la RD8 (Attention, traversée dangereuse !) pour rejoindre le parc du Lignon.

Rejoindre la gare via la passerelle sur le Lignon.

PÉRIODE D'OUVERTURE

Toute l'année.

CONTACT

Téléphone : 04 77 96 08 69

Email : contact@loireforez.com

Site web : <https://www.rendezvousenforez.com>

NATURE DU TERRAIN

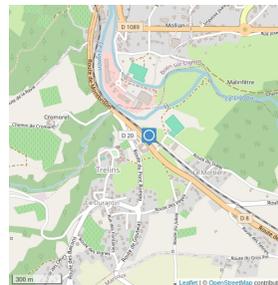
Revêtement dur (goudron, ciment, plancher)



72 route de Montbrison - 42130 TRELINS

Dégustation

Agamy, Cave de Trelins



Agamy - Vilavigne - Trelins

Les coopérateurs de Trelins vous accueillent dans leur nouveau magasin Vilavigne pour découvrir les vins produits ici, avec des raisins provenant de nos parcelles de Côtes du Forez.

Pour les curieux et amateurs, nous vous proposons également des vins coopératifs issus de toutes les régions viticoles françaises, ainsi qu'un large choix de bières, rhums, whiskys et spiritueux.

Différentes formules de visites et dégustations à la demande.

Visites et animations thématiques tout au long de l'année (taille, vinification...) sur réservation.

PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

Fermé lundi et dimanche.

CONTACT

Téléphone : 04 77 24 00 12

Email : cavedetrelins@agamy.fr

Site web : <https://agamy.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Vignerons.Foreziens/>

PORTRAIT

Nos 350 Vignerons passionnés et engagés participent à la mission de promouvoir et développer la diffusion et la valorisation des produits et de nos terroirs tant en France qu'à l'export en s'appuyant sur le dénominateur commun de nos Appellations : le Gamay.

TOURISME DURABLE

La quintessence de chaque vignoble déclinée en gammes cohérentes en fonction des marchés.

Une production certifiée (Terra Vitis - Agriconfiance - Ecocert - BRC – IFS)

Le label "Vignerons Engagés" Le label Vignerons Engagés implique à la fois les vignerons, la coopérative et ses salariés : de la viticulture jusqu'au conditionnement.

COMPLÉMENTS D'ACCUEIL

Type de savoir-faire : Terroir et saveur



2

Place de la République - 42130 BOËN-SUR-LIGNON
- Altitude : 406m

**Monuments et Architecture, Lieux historiques,
Château, Eglise & Abbaye**

OT Loire Forez



Château de Boën-sur-Lignon

Classé Monument Historique, le château construit à la fin du XVIII^e siècle, d'architecture néo classique offre une façade imposante sur un jardin d'agrément composé de deux terrasses.

Cette demeure aristocratique est le reflet des pensées intellectuelles et culturelles de Jacques-Marie Punctis de la Tour, commendataire et de son épouse, Marie-Laurence.

L'architecture intérieure de style Louis XVI développe un programme de décoration très prisée à cette époque. Aussi, guirlandes végétales, fleurs, rubans plissés posés sur lambris façonnés se dévoilent.

Pièce remarquable, richement décorée, le salon italien déploie son faste sur deux niveaux et accueille des sculptures de Joseph Chinard.

Ce château construit en centre ville accueille des expositions temporaires et est un lieu d'actions culturelles: concerts, théâtre, conférences.



CONDITIONS D'ACCUEIL DES ANIMAUX

Animaux non acceptés sauf chien guide.

PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/04 au 31/10

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 14h à 18h.

Fermé lundi et mardi.

Fermeture exceptionnelle le 1er mai.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

4 livrets-jeux pour découvrir le Musée en s'amusant. Des ateliers et animations pour les enfants tout au long de l'année.

CONTACT

Téléphone : 04 77 24 08 12

Email : chateaumusee@boen.fr

Site web : <https://commune-boen.fr/chateau-de-boen-musee-des-vignerons-du-forez/>

SERVICES POUR LES ENFANTS

Les enfants pourront découvrir de manière ludique le musée avec 4 livrets jeux proposés gratuitement, sur simple demande, à l'accueil. Livret "la cave aux arômes" 4-12 ans, livret "découverte" 3-6 ans, livret "détective" 7-12 ans, livret "les mystères du raisin bleu" 7-12 ans. Une petite surprise vient récompenser les bonnes réponses !

3

4 route de Montbrison - 42130 LEIGNEUX

Dégustation

Le Clos de Choizeux



Le Clos de Choizeux

Faisant suite à 3 générations de vignerons, Yves et Jean-Luc GAUMON ont repris l'exploitation familiale en 2001. Il ne restait plus que 3 hectares de vieilles vignes. Au fil des années, ils ont agrandi le domaine de 7 hectares.

Ils cultivent et vinifient aujourd'hui 10 hectares sur différents terroirs et cépages : Chardonnay et Viognier pour les cuvées de blancs, Gamay, Pinot noir et Gamaret pour les cuvées de rouge.

La priorité de ces deux frères vignerons ? Privilégier avant tout le service et la qualité d'accueil de leurs visiteurs comme en attestent la rénovation du cuvage et l'investissement dans l'aménagement du caveau dédié aux dégustations et à la vente. Vignoble en Agriculture Biologique

PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/01 au 31/12

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

Fermé le dimanche.

CONTACT

Téléphone : 04 77 24 38 54

Email : clos.choizeux@wanadoo.fr

Site web : <http://www.closdechoizeux.fr/>

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



4

Place de la République - 42130 BOËN-SUR-LIGNON -
Altitude : 406m

Art & Musées, Divers, Activités Culturelles

Michèle Vallas/Château de Boën sur Lignon-Musée des



Musée des Vignerons du Forez

Au sein du château de Boën sur Lignon du 18e siècle, le musée des Vignerons du Forez présente une collection qui retrace la vie des vignerons et le travail de la vigne en Forez du 19e siècle jusqu'à la fin de la première guerre mondiale.

Au cœur du vignoble des Côtes du Forez, le Musée des Vignerons du Forez invite petits et grands à découvrir la vie quotidienne des vignerons grâce aux reconstitutions. Vidéos, documents sonores, témoignages offrent un regard sur le travail de la vigne. Ce fond constitutif se découvre sur deux niveaux et interroge sur la mémoire transmise. Les pratiques et le travail de la terre, l'économie locale et le quotidien ainsi révélés suscitent émotions, découvertes et souvenirs.

CONDITIONS D'ACCUEIL DES ANIMAUX

Animaux non acceptés sauf chien guide.

PÉRIODE D'OUVERTURE

Du 01/04 au 31/10

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 14h à 18h.

Fermé lundi et mardi.

Fermeture exceptionnelle le 1er mai.

CONTACT

Téléphone : 04 77 24 08 12

Email : chateaumusee@boen.fr

Site web : <https://commune-boen.fr/chateau-de-boen-musee-des-vignerons-du-forez/>

SERVICES POUR LES ENFANTS

Les enfants pourront découvrir de manière ludique le musée avec 4 livrets jeux proposés gratuitement, sur simple demande, à l'accueil. Livret "la cave aux arômes" 4-12 ans, livret "découverte" 3-6 ans, livret "détective" 7-12 ans, livret "les mystères du raisin bleu" 7-12 ans. Une petite surprise vient récompenser les bonnes réponses !

