

# Sentier d'interprétation de St-Julien : de l'estuaire à la vigne

Flashez !

Et retrouvez ce circuit sur votre mobile avec Google Maps



Le Point de départ se situe dans le bourg de Saint-Julien, devant la mairie.

Suivez les flèches vers la place de l'église en passant par la rue des Acacias, puis à droite par le porche de la rue des noisetiers. Vous vous trouvez sur la place de l'église devant la première borne 1 Saint-Julien Beychevelle : une histoire médocaine, « C'est une des plus jolies paroisses, non pas du diocèse de Bordeaux, mais de France » Monseigneur Donnet Archevêque de Bordeaux (1850). C'est le boom viticole du 18<sup>ème</sup> siècle qui a favorisé la reconstruction de l'église. La population avait augmenté et les viticulteurs désiraient une église à la hauteur du prestige du vignoble. C'est ainsi que l'église de Saint-Julien est totalement différente de toutes les autres églises du Médoc. Traversez la place de l'église et descendez tout droit en direction du port.

2 Sur la gauche, vous trouverez l'histoire du village autour du vignoble, la réputation d'un vignoble, l'habitat ouvrier... Continuez sous l'allée de platanes jusqu'au port. Tournez à gauche, traversez l'écluse et dirigez-vous vers le bord de la Gironde.

3 Très belle vue sur l'estuaire et ses îles. L'estuaire, embouchure des fleuves, est une zone soumise aux marées, caractérisée par des dépôts de sédiments et le mélange d'eau salée et d'eau douce. A cheval sur les départements de la Charente et de la Gironde, l'estuaire de la Gironde est la confluence des fleuves Dordogne et Garonne. Ses dimensions font de lui le plus vaste estuaire d'Europe occidentale (75km de long, jusqu'à 12km de large et une surface de 635km<sup>2</sup>).

Revenez sur vos pas, traversez l'écluse et tournez à gauche, longez l'estey jusqu'au panneau d'explication.

Les Esteys, embouchures des ruisseaux, des jalles, vous en verrez tout au long de l'Estuaire. Médoc signifie : au milieu de l'eau, c'est un réseau hydrographique particulier.

4 Un port fluvial important, imaginez les gabares chargées de tonneaux, de denrées diverses prêtes à partir... Face à l'estuaire, prenez à droite et longez la rive par le petit chemin. Vous trouverez une nature intacte, et pourrez découvrir les richesses de l'estuaire. Sur la borne 5 vous pourrez tourner les rouleaux pour assembler la faune et la flore remarquables de notre estuaire.

Continuez tout droit jusqu'au carrellet 6. Tous à la pêche ! Remontez le filet et vous saurez tout sur la pêche. Prenez ensuite le virage à droite et dirigez-vous vers les vignes.

7 Des terres particulières : remarquez la ligne entre les terres de palus et les graves et découvrez l'évolution géologique du terroir. Continuez tout droit, passez devant la station d'épuration\* jusqu'au panneau des différents travaux de la vigne.

\* inaugurée le 20 janvier 2001, la station d'épuration communale était innovante en termes de traitement des effluents vinicoles et domestiques : c'est un réseau à canalisations séparées aboutissant à une station à deux filières de traitements biologiques. Ce procédé était à l'époque unique en France.

8 Des vignes et des hommes : au fil des saisons, un travail continu de la taille aux vendanges. "Je ne connais rien de plus sérieux en ce monde que la culture de la vigne" Voltaire.

Continuez toujours tout droit jusqu'au château Léoville Barton.

9 Bienvenue au château : autrefois les propriétés étaient familiales et tout le monde vivait au sein de tous ces bâtiments, le bourdieu. La famille Barton, propriétaire de ce domaine, est un exemple de ces familles présentes dans la même propriété. Ce sont 3 siècles d'histoire avec 7 générations qui se sont succédées sur cette propriété. En remontant la côte vous rejoindrez le point de départ devant la mairie (Château d'eau).

**Variante :** au niveau de la borne 8, vous pouvez aller vers la borne 9 puis deux tracés s'offrent à vous : vous avez la possibilité de continuer tout droit sur la route en passant devant le château Léoville Barton et le château d'eau pour rejoindre le point de départ de la mairie, ou revenir sur vos pas vers la borne 8 et passer à l'intérieur des vignes (tracé en pointillés sur le plan) uniquement hors période de traitements de la vigne, c'est-à-dire de août à avril, et bien sûr en respectant le travail des ouvriers.



L'angélique des estuaires (*Angelica heterocapa*) a été remarquée pour la première fois vers 1859 sur la Garonne. Elle est une des rares espèces endémiques\* de la France Métropolitaine. Dans le monde, elle n'est connue que dans quatre estuaires de la façade atlantique : les estuaires de la Loire, de la Charente, de la Gironde et de l'Adour et de la Nivelle.

Cette grande plante vit sur les berges des grands fleuves soumis à marées d'eau douce ou faiblement salée. Elle se développe sur des vases argileuses subissant une immersion périodique due au phénomène de marée. Elle apprécie les formations végétales hautes.

Son cycle de vie ne dure généralement que 3 à 4 ans. Après avoir accumulé les réserves nutritives nécessaires, la plante fleurit (juillet à septembre), produit ses graines et meurt. Plusieurs milliers de graines sont produites par un seul pied et disséminées sur les berges par les eaux à la faveur des marées. On ne les retrouve jamais à la même place. Il a été estimé à environ 50 000 le nombre d'individus présents sur les berges de l'estuaire de la Gironde, soit environ 75% de la population mondiale ! L'espèce est protégée contrairement à d'autres variétés d'Angélique. Aucun usage de l'Angélique des estuaires n'est connu.

\*Espèce endémique : espèce vivant à l'intérieure d'une aire de répartition restreinte, propre à un territoire bien délimité.



**Légende**

- Itinéraire de la balade
- Point de départ
- Point d'information
- Point d'intérêt
- Chemins
- Routes
- Eglise remarquable

## La faune et la flore

Le ragondin, une espèce exotique invasive

Le ragondin (*Myocastor coypus*) est un rongeur originaire d'Amérique du sud, introduit en France à des fins commerciales (exploitation de la fourrure) à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Il affectionne les milieux marécageux, les canaux, fossés, plans d'eau ou autres. Il vit dans les eaux douces et saumâtres, et supporte peu les écarts trop importants de températures (les hivers très froids sont souvent néfastes pour cette espèce).

Le ragondin est un herbivore dont le régime alimentaire est très varié, ce qui lui confère une faculté d'adaptation à divers milieux et explique son développement démographique. Il s'attaque également aux cultures telles que le maïs.

Il est la cause de nombreux dérèglements au niveau des écosystèmes qu'il colonise et engendre également une perte de biodiversité, notamment par sa consommation de certaines espèces végétales. Il est également responsable de l'envasement des cours d'eau, fossés et chenaux car il creuse les berges pour y établir son terrier, ce qui, à terme, peut les déstabiliser et entraîner leur effondrement. Pour éviter les dégâts, des cages sont installées pour les capturer et sur la commune plusieurs personnes sont chargées de les chasser.

L'absence de prédateurs, hormis durant les phases juvéniles de l'espèce (Busards, renards, chiens...), ne dresse pas de limites à sa prolifération.

Dès qu'ils entendent vos pas, ils se précipitent dans l'eau, dans les fossés et s'éloignent vite.



## À ne pas manquer...

### La rivière

« Quand on flâne sur le port, on entend dire par des gens qui ne la connaissent pas : "qu'elle est sale cette eau, qu'elle est boueuse !" (1) et pourtant comme je l'aime cette rivière qui m'a vu naître et grandir. C'est justement parce qu'elle est boueuse qu'elle garde ses secrets. L'hiver on peut y pêcher les pibales (ou civelles). Dès le mois de février les premiers mûles arrivent droit de l'océan. C'est aussi la montée des anguilles qui commence. Ensuite c'est la lamproie qui arrive, puis l'alose, la gatte et quelques bars suivis par le saumon et l'esturgeon. L'été se passe sans grand remue-ménage car il fait chaud.

Mais, vers la mi-août, les crevettes sont au bord, et en abondance. Grands et petits s'y amusent à coeur joie avec des balustrets ou balances à crevettes. En septembre on doit prendre de belles plâtuches, puis le mule des vendanges.

Il y a également des poissons d'eau douce comme la carpe, la brème, le barbeau, le brochet, le sandre, la tanche et le gardon. Bien sûr, le poisson chat est présent partout... Et puis il y a les jalles avec les platuches (les carrelets).

Par contre, dans nos marais, on ne rencontre pas de sandre, ni de barbeau mais il y a de la perche franche et de la perche arc-en-ciel, sans compter les grenouilles.

(1) La rencontre de l'eau douce, riche en limons, avec l'eau salée fait flocculer les particules argileuses qui forment un bouchon vaseux caractéristique des eaux estuariennes. La couleur de l'eau : non elle n'est pas sale ni polluée ! »

Texte de Jean Jacques Cazeau (1990).



6

### Un conte : l'âne qui inventa la taille

«...L'âne, d'abord réprimandé pour son féroce appétit, est ensuite encensé par les viticulteurs...

De tous les travaux de la vigne, la taille est considérée comme le plus important. Cette tâche, qui exige du jugement, du soin et de la précision, conditionne la future qualité de la vendange. Pour sa part, l'âne, souvent ridiculisé dans les fables, a rendu bien des services aux vigneron.

Si l'on en croit un conte de la Grèce Antique, le hasard a joué un rôle dans la pratique de la taille, qui remonte à des temps immémoriaux. Un matin de novembre, un vigneron se rend à sa vigne avec son âne. Il attache son compagnon, mais le piquet qui retient la corde est mal enfoncé et l'animal parvient à se libérer. La curiosité et peut-être aussi le désir de varier son repas l'entraînent à l'écart des chardons piquants.

Les sarments dépourvus de feuilles s'avèrent bien tentants et leur saveur acidulée aiguise son appétit. L'âne se met à brouter les branches de la vigne jusqu'à ce que son maître découvre le forfait. Furieux, il saisit un bâton et inflige une correction à son compagnon de labeur. Sur le chemin du retour, l'âne avance, la tête basse, et le maître pense amèrement à la perte de revenu causée par la voracité de l'animal.

Quel n'est pas son étonnement, l'automne suivant, lorsqu'il s'aperçoit que les ceps broutés par l'âne donnent les plus beaux raisins de la vigne !

Il se demande si son animal n'est pas en fait un émissaire de Dionysos. Allez donc savoir avec des dieux qui agissent de façon si mystérieuse ! Il accepte cet augure et, s'inspirant de l'exemple de l'âne, taille sa vigne à la serpe. Bientôt, il est imité par ses collègues.»

Extrait de "L'Esprit du vin" de Claude Chappuis - Timée éditions.



1h30  
6 km  
Facile



De l'estuaire à la vigne

SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE



## De l'eau aux graves

Bienvenue sur notre commune de Saint-Julien Beychevelle. Vous pourrez parcourir notre sentier d'interprétation à pieds ou à vélo du village à l'estuaire, de l'estuaire à la vigne et aux châteaux.

9 bornes jalonnent le parcours en vous racontant notre histoire. En plus de l'histoire, ce sentier vous offrira des points de vue exceptionnels sur l'estuaire, le village et les paysages de vignes et châteaux.



## A découvrir aux alentours...



Découvrez la randonnée de St Laurent Médoc Du fil de l'eau aux châteaux



Idées de balades : "Contes et légendes de chez nous".



Découvrez le patrimoine du Centre Médoc avec le jeu des "8 familles" disponible à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.



Fort-Médoc, à Cussac, classé au patrimoine mondial de l'Unesco avec le verrou Vauban.



4

## Quelques règles à respecter sur le circuit

Lors de votre balade, vous allez traverser des propriétés privées ou longer des bâtiments d'exploitation : soyez respectueux de ces lieux et de leur environnement. Ne touchez pas aux feuillages SVP et n'essayez pas de manger des raisins à la période proche des vendanges, même si cela est tentant.

Respectez les règles sanitaires strictes au niveau du vignoble après le passage de pulvérisation de produits phytosanitaires.

Respectez l'environnement : ne cueillez ni fleurs, ni plantes.

Ne jetez pas vos déchets en pleine nature.

Nos amis les chiens tenus en laisse sont autorisés sur le circuit ; en revanche aucun engin motorisé n'y est admis.

## Office de tourisme Médoc-Vignoble

### Accueil de Pauillac

(Siège de l'office de tourisme)  
Maison du Tourisme et du Vin  
La Verrerie  
33250 PAUILLAC  
Tél. : +33 (0)5 56 59 03 08

### Accueil de Lesparre

7 bis, place du Maréchal Foch  
33340 Lesparre-Médoc  
Tél. : +33 (0)5 56 41 21 96

E-mail : [contact@medocvignoble.com](mailto:contact@medocvignoble.com)  
Site : [www.medocvignoble.com](http://www.medocvignoble.com)



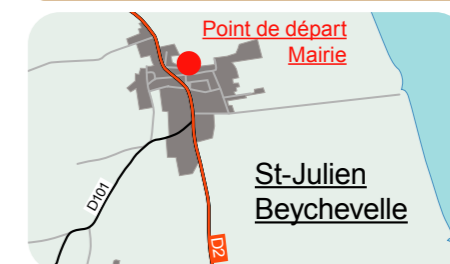
Edition n°3

Avec le soutien financier de



Réalisation : L'Atelier Graphique pour l'UTM  
Design : Maison du Tourisme et du Vin  
Crédits photos : Chris Chiama, Emmanuel et Nicole Rayssiguier.  
Textes : Nicole Rayssiguier.  
Carte : Chris Chiama pour l'Atelier Graphique  
Ce document est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.  
Ne pas jeter sur la voie publique.

## Se rendre au point de départ



Le point de départ se situe dans le bourg de Saint-Julien, devant la mairie, sur la D2 allant de Bordeaux à Pauillac. Vous pouvez vous garer sur le parking à côté de la mairie.

## Fiche technique

Distance à parcourir : 6 km  
Durée : 1h30  
Difficulté : facile, en famille praticable en toute saison (attention aux fortes marées)  
Coordonnées GPS du point de départ (degrés décimaux) : 45.1654 - 0.7406  
Carte IGN au 1/25000e : n°1433 OT

## Le balisage

9 bornes ou stations vous guideront tout au long du parcours.



6



7