

SORTIE DU SAMEDI 29 SEPTEMBRE 2019

Cette sortie nous amène dans le N.E. de la Gironde sur le plateau de Castillon puis dans l'Entre-Deux-Mers.

PREMIER ARRÊT : Château de Pitray, commune de Gardegan-et-Tourtirac

Il est situé au cœur d'un vaste domaine vallonné qui appartient à la même famille aristocratique depuis le XV^{ème} siècle (26 générations). À noter une occupation humaine ancienne attestée par les vestiges d'un mégalithe (allée couverte).

Le château actuel a été entièrement rebâti vers 1870 dans le style mi-gothique mi-renaissance à la mode Viollet Le Duc.

Les 100 ha du domaine comprennent 1/3 de prairies de fauche, 1/3 de bois, peuplés notamment de chênes et de cèdres centenaires – à noter une plantation récente de 70 ares de chênes truffiers – et enfin 1/3 de vignobles : 36 ha d'un seul tenant, sur sol argilo-calcaire produisant des vins rouges et un peu de rosé appellation Castillon-Côtes de Bordeaux. Cépages : 73 % merlot, 23 % cabernet franc et 4 % malbec. Le domaine produit des vins depuis 300 ans !

Le domaine est classé en « Haute Valeur Environnementale » car la biodiversité est préservée et l'utilisation de produits phytosanitaires est raisonnée.

DEUXIÈME ARRÊT : Commune de Blasimon

Avant de pique-niquer dans le Parc de Loisirs Départemental une visite des vestiges de l'abbaye bénédictine médiévale s'impose. À remarquer : la petitesse du site, les sculptures du portail central de l'église et les travaux de restauration en cours du cloître et du mur d'enceinte.

TROISIÈME ARRÊT : Grotte Célestine, commune de Rauzan

Il s'agit en fait de la partie souterraine d'un ruisseau qui disparaît sous terre au fond d'une dépression et ressort du plateau calcaire au pied du château médiéval. Son parcours sinueux d'environ 1 km dans une galerie étroite à 13 mètres de profondeur, à pente faible, n'est visitable que sur 250 mètres dans 5 à 15 cm d'eau.

Elle a été découverte par hasard en 1845 par un épicier qui voulait creuser un puits.

Les aménagements récents et l'équipement fourni permettent d'admirer un beau décor naturel constitué de concrétions variées dont une belle colonne de 3,50 m de haut et de surprenantes draperies « à dents ».

QUATRIÈME ET DERNIER ARRÊT : Champignonière de M. Delmas – Commune de Mérignas

Elle est installée dans une partie d'une ancienne carrière de pierres souterraine qui occupe 28 ha sous le village et les vignes.

Des dizaines de grands bacs remplis de fumiers de cheval et ensemencés sont placés tout au fond du dédale de galeries. Dans le noir, à température, taux d'humidité et ventilation naturels constants poussent des champignons de Paris de couleur crème, au goût de noisette. Deux tonnes sont ainsi produites chaque mois, cueillies à la main.

De grands restaurants se fournissent ici, reconnaissant le savoir-faire et la valeur de la production d'un des derniers champignoniers en « cave naturelle ».

Alain CHOPIN