Vignobles de Cuqueron



6,3km

180m

Se rendre au départ

De Monein, prendre la D34 en direction de Cuqueron, Lacommande et Lasseube.

698545 E - 4799040 N En contrebas de 1h20 l'église et face à elle, démarrer à droite, sur le chemin et longer une plantation de pêchers.

1 698320 E - 4799234 N À gauche au niveau d'une croix et de la maison Berges, belle vue sur Monein. Descendre sur un 1h40 chemin dans les vignes.

2 698065 E - 4798974 N À droite sur la route, descendre et prendre à gauche chemin des vignes. Descendre puis 2h00 remonter;

3 698111 E - 4798569 N Prendre la petite route à droite que l'on suit sans descendre sur la droite.

4 698776 E - 4797727 N Prendre à droite chemin du Narberet, descendre puis remonter:

6 699188 E -4797399 N Quitter la route pour un chemin à gauche qui monte raide le long d'une vigne. Continuer à monter à droite sous les châtaigniers. En haut passer devant une grande maison et prendre à droite sur la route.

6 699608 E - 4797753 N Au stop à gauche, marcher 500 m sur la route.

of 699279 E - 4798202 N Après le château d'eau, prendre à droite, remonter puis tourner à gauche devant des maisons. Suivre la crête puis descendre. En bas, prendre deux fois à gauche. Descendre puis remonter sur un chemin dans les bois.

Lette boucle depuis les

hauteurs de Cuqueron, passe sur des coteaux ensoleillés.

couverts de vignes pentues,

fermes imposantes. Au cœur

du vignoble de Jurançon, elle

vous permettra de traverser

et parsemés de grosses

les domaines et les clos

prestigieux.

3 698922 E - 4798769 N Continuer à monter sur le petit chemin sous les arbres en face. En haut, prendre à droite sur la route

Retour au départ.

L'église de Cuqueron

À ne pas manquer

• Le chemin dans les vignes.

Balisage jaune

WGS 84 UTM 30T

698545 E - 4799040 N

- La vue sur Monein.
- Une dégustation dans un clos.
- Le lavoir restauré près de l'ancienne école.

Attention

• Attention à la traversée et à la marche sur la D34.

— Attention a la traversee et a la marche :



5mn

IhI0



« Bi dou Rey, rey dous bis » telle est la devise du prestigieux vin béarnais. « Vin du roi » pour Henri IV qui fut baptisé

au Jurançon et à l'ail. « Roi des vins », pour son origine venant des coteaux ensoleillés face aux Pyrénées, pour sa couleur d'or et la richesse de son arôme. Les cépages du jurançonnais sont à 99 % d'origine locale. Bien adaptés au climat, ils sont très hauts pour éviter les gelées du printemps et leurs grains très résistants. Le Gros Manseng est le cépage de base des Jurançon secs et Jurançon moelleux jeunes. Le Petit Manseng, cépage à petites baies et peau épaisse est adapté aux vendanges tardives, il donne les grands moelleux de garde, le vin du roi.

60