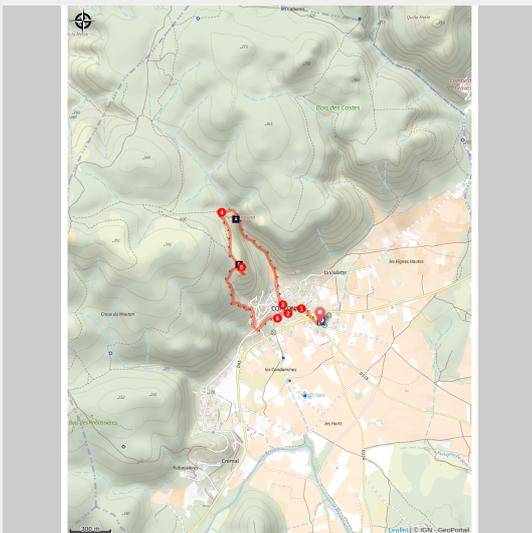


La Chapelle et le Pont du Hasard

CC du Piemont Cévenol - Corconne



(T.LÉVY - FFRandonnée Gard)

En parcourant cette boucle vous découvrirez la partie gardoise du terroir de l'AOP Pic Saint Loup avec de beaux points de vue.

En parcourant cette boucle vous découvrirez la partie gardoise du terroir du Pic Saint Loup. En chemin vous serez émerveillé par les formations géologiques uniques et des panoramas exceptionnels, notamment sur les vignobles !

Audioguidage du parcours disponible via l'appli smartphone Rando Gard téléchargeable sur App Store et Google Play

Infos pratiques

Pratique : Pédestre

Durée : 1 h

Longueur : 3.4 km

Dénivelé positif : 154 m

Difficulté : Moyen

Type : Boucle

Thèmes : Archéologie et histoire, Point de vue, Vignoble et terroir

Itinéraire

Départ : Corconne

Arrivée : Corconne

Balisage : — Réseau local (balisage jaune et mobilier signalétique)

Communes : 1. Corconne

Profil altimétrique



Altitude min 129 m
Altitude max 278 m

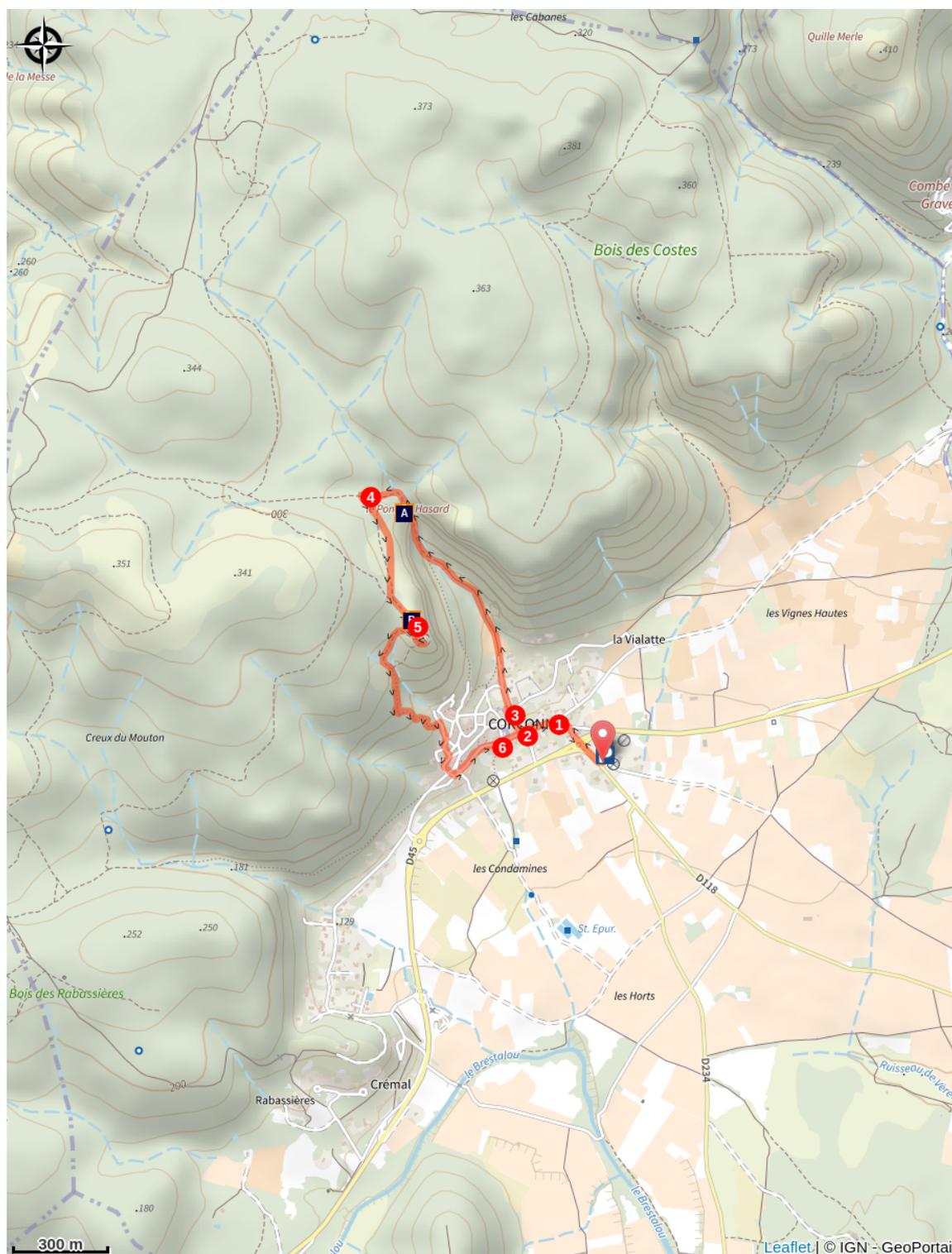
Le long de l'itinéraire, des poteaux directionnels vous guident. Le nom de lieu-dits et/ou de direction à suivre est indiqué en ***italique gras*** et entre guillemets. Suivez le descriptif ci-dessous:

D- Départ de la cave de la gravette, prendre à droite direction «***Les vignes hautes***».

1. Au poteau «***Les Vignes Hautes***» continuer tout droit direction «***Gd'rue***».
2. Au poteau «***Gd'rue***» prendre à droite direction «***Mairie***».
3. Au poteau «***Mairie***» continuer tout droit direction «***La chapelle***». ⚠ Passage dans pierrier et ascension dans la roche au Pont du Hasard!
4. Au poteau «***La chapelle***» prendre à gauche direction «***Calade***».
5. Monter à la chapelle pour admirer la vue, puis à la redescente tourner à gauche
6. Au poteau «***Calade***» continuer tout droit direction «***Gd'rue***», puis reprendre le même chemin qu'à l'aller pour retourner au parking.

Parcours issu du carto-guide de la collection départementale Espaces Naturels Gardois Piémont Cévenol "Du Coutach au Gardon".

Sur votre chemin...



 Pont du Hasard (A)

 Vue le terroir AOC Pic Saint Loup (B)

Toutes les infos pratiques

⚠ Recommandations

Attention aux fortes chaleurs en été.
Attention passages difficiles entre les points 3 et 4.

Comment venir ?

Transports

Retrouvez tous les transports en commun liO sur www.lio-occitanie.fr/

Sinon, pensez au covoiturage !

Accès routier

À 8 km au sud-ouest de Quissac par la D45.

Parking conseillé

Parking de la Cave de la Gravette

i Lieux de renseignement

Office de Tourisme du Piémont
Cévenol
26. rue des Boisseliers, 30 610 SAUVE
tourisme@piemont-cevenol.fr
Tel : 04-66-77-57-51
<https://www.piemont-cevenol-tourisme.com/>



Source



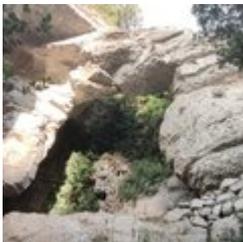
En collaboration avec la
FFRandonnée du Gard
<https://>

gard.ffrandonnee.fr/



Itinéraire proposé par
CC Piémont Cévenol
[https://piemont-
cevenol-tourisme.com/](https://piemont-cevenol-tourisme.com/)

Sur votre chemin...



Pont du Hasard (A)

Le Pont du Hasard est une arche qui s'est formée naturellement, nous sommes ici dans un espace géologique particulier :

Corconne est au cœur du Massif du Coutach, formé lors de la période géologique du Jurassique supérieur, ce massif calcaire de type karstique s'étend sur environ 25 km² et recèle de nombreuses cavités souterraines.

On remarque très distinctement sur les falaises les couches de sédiments qui se sont constituées quand la zone était encore recouverte par un océan.

Crédit photo : T.LÉVY - FFRandonnée Gard



Vue le terroir AOC Pic Saint-Loup (B)

L'aire de l'AOP Pic Saint-Loup s'étend sur 17 communes, adossées aux premiers contreforts cévenols dans la zone des Garrigues nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen.

Adossé aux premiers contreforts des Cévennes, le vignoble plonge ses racines dans une palette de sols extrêmement variés : calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, éboulis, calcaires fluviaux et marnes. Une diversité géologique qui garantit à la fois drainage et rétention importantes, jouant un rôle primordial face à la pluviométrie irrégulière que connaît le terroir du Pic Saint-Loup. Particulièrement filtrants et suffisamment profonds, ces sols assurent un apport en eau régulier dont la vigne à besoin quelle que soit la saison, lui évitant ainsi toute période de stress.

Syrah, le Grenache et le Mourvèdre sont les cépages dominants du Pic Saint-Loup.

Le Grenache est le cépage détenteur de la mémoire du Pic Saint-Loup, mais c'est la Syrah qui règne désormais en maître.

Originnaire de la vallée du Rhône, la syrah trouve en Pic Saint-Loup son territoire de prédilection pour affirmer ses caractères organoleptiques et sa typicité aromatique. C'est ainsi qu'elle trouve sa place de cépage dominant des vins du Pic Saint-Loup, rouges et rosés.

Source : <https://www.pic-saint-loup.com/>
Crédit photo : T.LÉVY - FFRandonnée Gard