

Entre Luberon et Alpilles...



Du 16 au 20 mai 2012

IVV2012
Liste des participants

nom	pre nom	Tel Portable	email dom	Accompte	ins 2012	TGV Gr	Trsp vélo	Commentaire
BALLEYQUIER	Corinne	06 85 21 71 90	balleyquier@igr.fr	150	1	1	1	
BAUDOIN	Nadine	06 81 30 47 63	nadinebaudoin@sfr.fr	150	1	1	1	
BLOT	Sylvie		sylvie.blot@wanadoo.fr	150	1	1	1	
COMMUNAL	Bernard	06 89 87 39 31	brcommunal@gmail.com	150	1	1	1	
de LORGERIL	Alain	06 81 31 09 01	alaindelorgeril201@hotmail.com	150	1	1	1	
DION	Gérard	06 65 64 33 10	dion.gerard@yahoo.fr	150	1	0	1	Convoyage
DOLEZ	François		francois.dolez@immobiliere3f.fr	150	1	1	1	
GALDIN	Bernard		bgaldin@avocatline.com	150	1	1	1	
HOSXE	Jean-Pierre	06 51 92 62 91	jp.and.cat@gmail.com	150	1	0	1	Convoyage
JORET	Anne-Marie	06 25 91 71 84	joret75@club-internet.fr	150	1	0	0	
JORET	Jean-Claude	07 62 94 94 85	jcjoret@hotmail.fr	150	1	0	0	Accompagnateur
LABOUR	Christine	06 62 68 29 52	christine.labour@wanadoo.fr	150	1	0	0	Accompagnateur
LABOUR	Thierry	06 16 67 43 73	thchlabour@orange.fr	150	1	0	0	
LEMAIRE	Olivier	06 30 92 75 34	olivier.lemaire@noos.fr	150	1	1	1	
LEVESQUE	Véronique	06 76 25 65 07	veronique.levesque@wanadoo.fr	150	1	1	1	
MAZZA	Daniel	06 84 60 94 94	danielmazza@orange.fr	150	1	1	1	
MENU	Yves	06 07 41 96 99	yves.menu@live.fr	150	1	1	1	
MINASSIAN	Eric	06 60 39 79 59	eric.minassian84@gmail.com	150	1	0	0	
NEVOUX	Jean	06 20 99 40 47	jeannevoux14@gmail.com	150	1	0	1	Convoyage
PESCAROU	Philippe	06 80 91 76 68	philippe.pescarou@orange.fr	150	1	1	1	
RAGUENES	Philippe		phil.raguenes@free.fr	150	1	0	0	
TRICOIRE	Jacques	06 07 66 84 20	j-tricoire@wanadoo.fr	150	1	0	1	Convoyage

Le parcours

Jour	Date	départ	Arrivée	Distance si Cavaillon	Ascensions cumulée	Rapport Asc/km
Mercredi	16/05/2012	Rousset	Aix- en- Provence	30,5	707	23,18
Jeudi	17/05/2012	Aix- en- Provence	Apt	59,5	1002	16,84
Vendredi	18/05/2012	Apt	Cavaillon	51	703	13,78
Samedi	19/05/2012	Cavaillon	Salon- de- Provence	65,5	675	10,31
Dimanche	20/05/2012	Salon- de- Provence	Aix TGV via Ventabren	47,5	605	12,74
Total Km				254	3692	14,54



1- Ave Cezanne qui cycloturi(s) te salutant !!

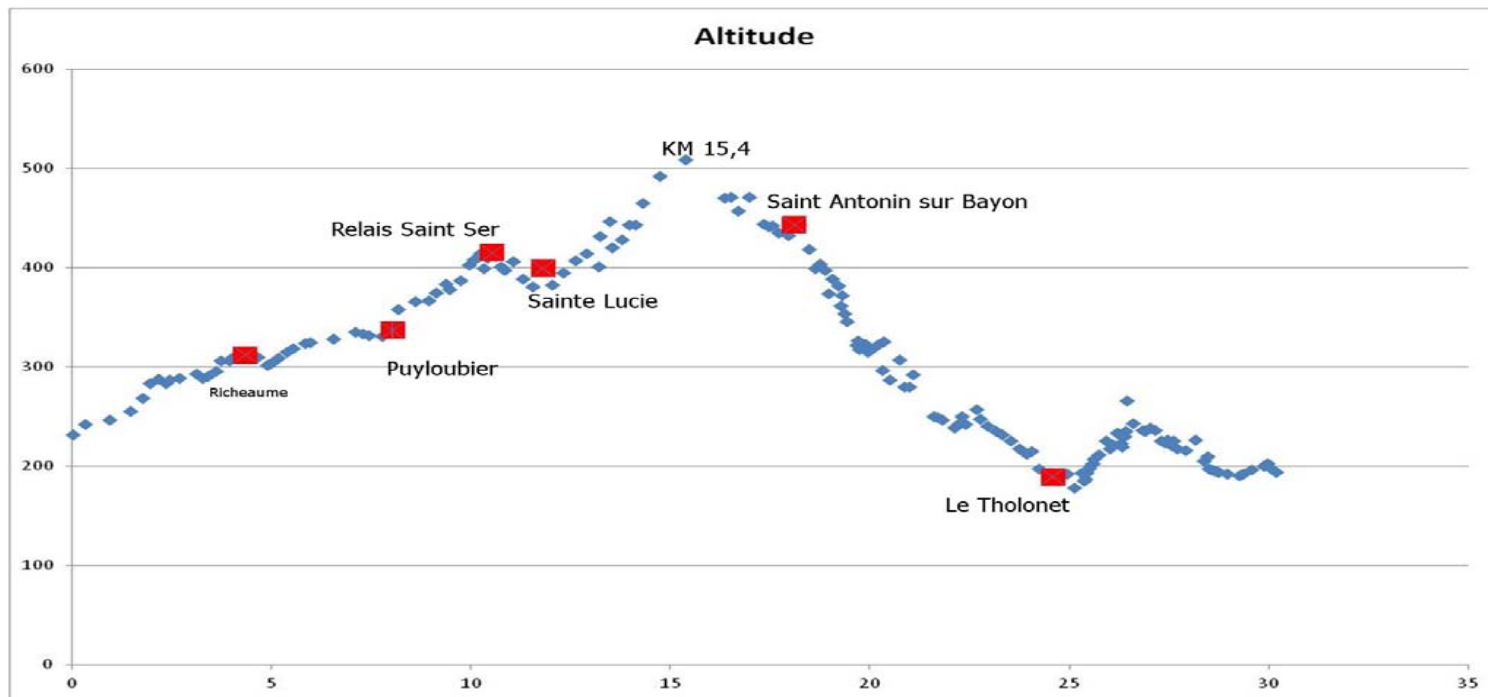


Mercredi
16/05

La Sainte
Victoire

Ave Cezanne, qui cycloturi(ste) te salutant


	KM Vélo	Départ	Arrivée	
TGV(Paris- Aix TGV)		6H19	09H21	
Car jusqu'à ROUSSET		09H30	10H45	Récupération vélos, habillage, photo
Vélo	4,5	10H45	11H00	Rousset, Richeaume
Dégustation Richeaume		11H00	12H30	
Vélo	6	12H30	13H00	Richeaume, Puyloubier
Déjeuner Relais de Saint Ser		13H00	15H00	
Vélo	1,5	15H00	15H15	Retour arrière vers Puyloubier
Dégustation domaines des Diabes et Sainte Lucie		15H30	17H00	
Vélo	18,5	17H00	18H30	Puyloubier, Saint Antonin sur Bayon, le Tholonet, Aix
Hotel Concorde Aix		18H30		
Zinc d'Hugo (Dîner)		20H30		
Total KMs Vélo	30,5			







Etape 1
le 16/05/2012

Etape 1- Rousset- Aix en Provence
Mercredi 16 mai 2012

KM	Descriptif	Photo
	TGV Paris- Aix en Provence	
	Départ prévu à 6H19 arrivée AIX TGV à 9H21	
	Autocar jusqu'à Rousset	
	Départ d'Aix TGV à 9H45 au plus tard. Arrivée prévue à la cave coopérative de Rousset vers 10H15.	
	Pour ceux qui viennent en voiture, 2 possibilités soit (option recommandée) utiliser le parking longue durée de la gare de AIX TGV et venir en bus avec le reste du groupe (départ à 9H30), soit trouver un emplacement à Rousset (pas de repérage fait) la question étant de savoir comment rejoindre Rousset le dimanche soir.	
	Habillage et départ vers Puylobier au plus tard à 10H45	
	Départ de la cave coopérative de Rousset	
0	Emprunter la D56C sur 900m - route à gauche quand on est dos à la cave coopérative	
0,9	Traverser la D7n, prendre en face la D56C sur 1,5 Km	
2,3	Tourner à droite sur la D57B- Direction Puylobier	
3,7	Tourner à gauche au panneau Richeaume (grand cyprès). Suivre un chemin pierreux pendant 600 mètres (côte de 150m)	

4,3	Dégustation Richeaume	
4,9	Revenir sur la D57B par le même chemin pierreux Tourner à gauche en direction de Puyloubier	
7,1	Poursuivre sur la D57 en direction de Puyloubier (Avenue d'Aix)	
8	Après le panneau "Puyloubier", tourner à gauche sur la D17 en direction de Saint Antonin (Avenue Cézanne)- Virage abrupt Côte ** jusqu'au Relais de Saint Ser (2,7 KM)	
10,2	Tourner à droite sur un chemin au panneau Relais de Saint Ser Ne pas confondre avec le domaine de Saint Ser un peu avant	
10,5	Déjeuner au Relais de Saint Ser	
10,8	Revenir sur la route Cézanne (D17) tourner à gauche et reprendre la direction de Puyloubier (retour sur nos pas) pendant 700 mètres (descente)	
11,5	Tourner à gauche sur le chemin au panneau Domaine de Sainte Lucie et Domaine des Diabes	
11,8	Dégustation Domaine Sainte Lucie et Domaine des Diabes	Deux domaines de la même famille (les parents et les enfants), dégustation jumelée

12,1	Revenir sur la route Cézanne (D17) tourner à droite en direction de Saint Ser et Saint Antonin sur Bayon Côte de 3,3 KM */** Attention route en mauvais état	
15,4	Descente vers Saint Antonin sur Bayon	
18,1	Saint Antonin sur Bayon- Poursuivre sur la D17 vers Le Tholonet- Descente dangereuse- Pas de bas-côté et risque de circulation importante	
24,7	Le Tholonet- Poursuivre sur la D17 en direction d'Aix en Provence	
25,1	Côte de 2,4 KM **/**	
27,5	Fin de la côte- Poursuivre sur la D17	
28,7	Début de la zone urbaine d'Aix- Poursuivre sur la D17 Avenue du Général Préaud Au rond-point continuer tout droit sur la D17 - Avenue des Ecoles militaires Rond point suivant continuer tout droit Boulevard des Poilus (D17) jusqu'au boulevard Carnot	
30	Boulevard Carnot- Fin de la D17- L'hotel Concorde est à 300 mètres sur la gauche (sens interdit). Soit allez à l'Hotel à pied , prendre à gauche, descendre le boulevard Carnot et continuer sur le boulevard du roi René Hotel Concorde sur la gauche peu après la traversée du Cours Gambetta. En voiture ou en vélo- Tourner à droite sur le boulevard Carnot jusqu'à la place Miollis, face au tribunal administratif Prendre à gauche la rue de l'Opéra, puis la première rue à gauche - Rue Pavillon. Au bas de la rue Pavillon prendre à droite (sens unique) pour rejoindre le Boulevard du Roi René. L'Hotel est juste en face de vous de l'autre côté du Boulevard. Parking dans l'hotel. Attention rues très étroites Camionnette- Faire le tour de la ville sur la rocade en suivant les panneaux " Centre de Congrès "	

<p>30,2</p>	<p>Arrivée Hotel Concorde 68 Boulevard du Roi René (04 42 26 03 95) Parking dans l'hotel, entrer dans la porche</p>	
	<p>Dîner- Restaurant le Zinc d'Hugo, 22 Rue Lieutaud (04 42 27 69 69)</p> <p>S'y rendre à pied (1,1 Km), Les rues sont étroites et trouver un parking dans le quartier est plus que galère !!!!!</p> 	

Domaine Richeaume

Puylobier

Appellations

Côtes de Provence Sainte Victoire

Vignoble en culture biologique au pied de la Sainte Victoire

Dégustation

Blanc de blancs 2010	Clairette et rolle C'est un vin élégant et racé, au nez d'aubépine et de miel, avec une saveur prononcée de pamplemousse, de pêche blanche et de mangue	15,00 €
Sauvignon blanc 2010	Sauvignon C'est un vin riche et puissant, qui se caractérise par son ampleur au palais et sa persistance aromatique. Il accompagne avec bonheur les poissons en sauce et les viandes blanches.	20,00 €
Viognier 2010	Viognier	17,00 €
Rosé 2010	Grenache, syrah et cinsault Rosé issu d'une brève macération de raisins légèrement foulés qui lui confère une couleur vive et franche. Equilibre et fraîcheur au palais, avec un parfum de griotte et d'agrumes.	15,00 €
Cuvée tradition 2010	cépages traditionnels de Provence assemblés avec le cabernet sauvignon et la syrah un vin franc et harmonieux, au bouquet de fruits rouges et d'épices	18,00 €
Cuvée Columelle 2009/ 2010	assemblage de cabernet sauvignon et de syrah Ce vin ample et généreux s'ouvre sur une note de fumée, évolue vers le chocolat et se prolonge sur une saveur de mûre et de réglisse.	30,00 €
Syrah 2008	Syrah Vin suave et enveloppant, avec une saveur de violette et de myrtille, contenue dans un boisé discret.	30,00 €
Les Terrasses 2008	Syrah vin puissant et corsé	55,00 €

Domaine Sainte Lucie et Domaine des Diabes

Puylobier

Appellations

Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte Victoire

Sainte Lucie

45 ha de vignes 1 à 97 ans, terrain argilo-calcaire et caillouteux

Culture raisonnée

Syrah, grenache, cinsault, cabernet sauvignon, carignan, rolle et clairette

Les Diabes

15 ha de vignes 5 à 60 ans, terrain caillouteux

Culture raisonnée

Syrah, grenache, cinsault, cabernet sauvignon

Dégustation Sainte Lucie

Classic- blanc 2011

Rolle (vermentino)

8,00 €

Côtes de Provence

Un nez explosif avec une palette aromatique variée d'agrumes et de fruits exotiques

Classic- rosé 2011

60% Cinsault -20% Syrah - 20% Grenache

8,00 €

Côtes de Provence

Robe très claire de couleur pétale de rose, au nez le vin est flatteur et explosif sur des notes de fleurs blanches et petits fruits jaunes. En bouche c'est un vin tout en finesse qui est idéal pour les apéritifs estivaux ou les repas légers

Classic- rouge 2008

60% Syrah - 15% Grenache - 15 % Cabernet Sauvignon - 10% Carignan

8,00 €

Côtes de Provence

Un vin à la robe pourpre avec des reflets violacés. Un nez de violettes et de petits fruits rouges pour le plaisir. En bouche, l'attaque est flatteuse et légèrement sucrée, sur les mêmes notes aromatiques que le nez.

Hydropathe- rosé 2011

60% Syrah - 40% Grenache.

12,00 €

Côtes de Provence Sainte Victoire

Ce rosé à la robe bois de rose présente un nez fin, pur, droit et harmonieux où se mêlent les notes de fruits rouges à la minéralité conférée par la nature de nos sols. En bouche l'attaque est ronde avec un équilibre agréable et une finale ample et persistante.

Hydropathe- rouge 2010

100% Syrah

Côtes de Provence Sainte Victoire

Un vin rouge à la robe très soutenue et profonde. Un nez très puissant, plein, complexe et très riche sur des notes de fruits noirs cuits mêlés aux arômes d'épices et toastés issus de l'élevage. Les tanins fous apportent une bonne structure au vin. La longueur et la complexité e la finale en font un vin séducteur et très agréable sur des notes de cassis.

Dégustation Diables		
Le Petit Diable- rosé 2011	40% Syrah - 20% Grenache et 40% Cinsault	6,95 €
Côtes de Provence Sainte Victoire	Une robe pomelos, un nez très fin, une bouche fine et vive. Un vin idéal pour l'apéritif et des repas légers.	
Rose Bonbon- rosé 2011	70% Cinsault - 30% Syrah	8,50 €
Côtes de Provence Sainte Victoire	La robe est rose bonbon, un nez tout en finesse, pur et droit sur une palette de fruits rouges mêlés à la minéralité des sols, en bouche c'est un vin gourmand et appétant avec une légère sensation de sucrosité en finale.	
Dégustation pendant repas au Relais Saint Ser (achat possible à la cave,		
Premium- blanc 2011	Rolle (vermentino)	11,00 €
	Une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, il est exubérant aux notes dominantes d'agrumes (mandarine, pamplemousse) de fruits exotiques (mangue, passion) et de fruits à jus (raisin, poire).	
Premium- rosé 2011	60% Syrah - 30% Grenache - 10% Rolle	10,00 €
	Une robe rose fuchsia, au nez il est puissant aux notes à dominance d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est toute en finesse sur les mêmes notes aromatiques que le nez avec une longueur qui fait perdurer le plaisir.	
Premium- rouge 2007		14,00 €
Premium- rouge 2010		14,00 €



2012



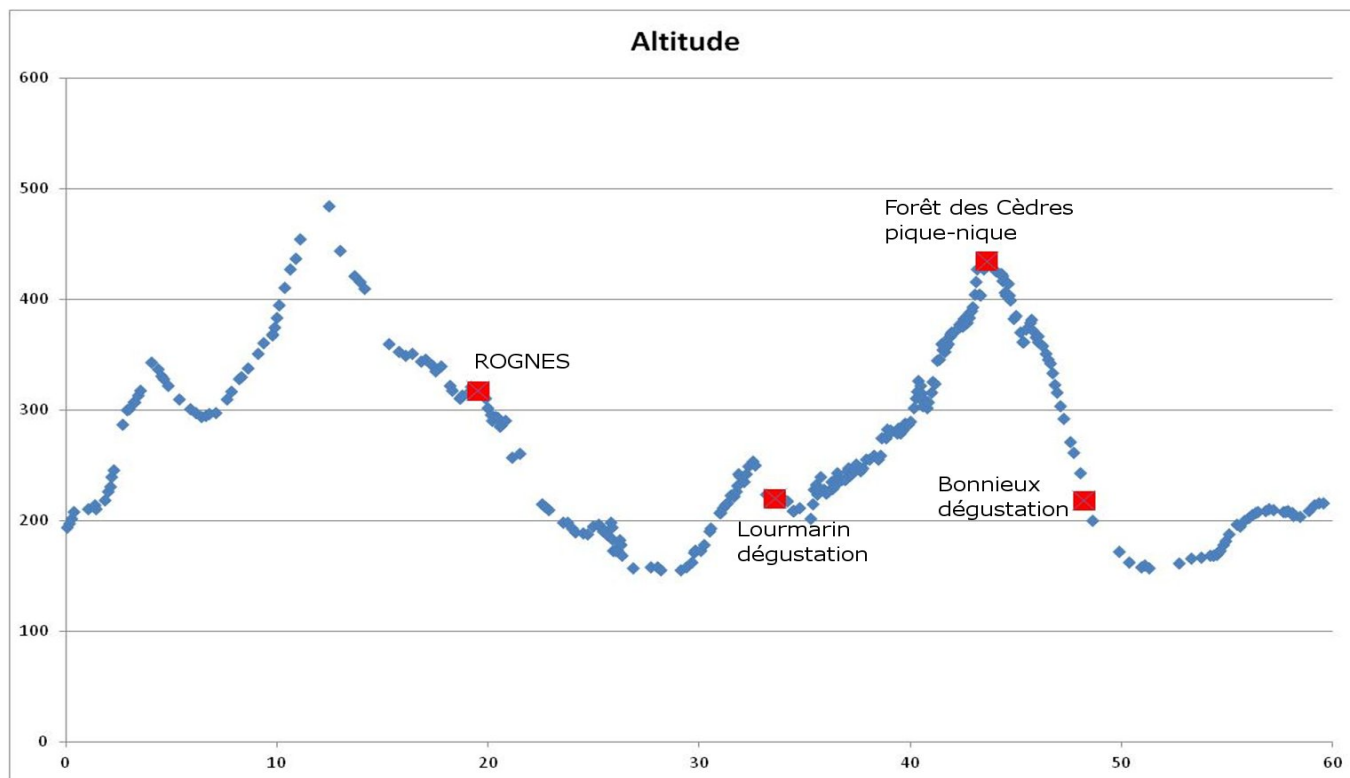
2- Pour un biberon dans le Luberon

Jeudi 17/05



Le Luberon

Pour un biberon dans le Luberon				
	KM Vélo	Départ	Arrivée	
Hotel Concorde Aix		8H30		
Vélo	34	8H30	11H00	Aix, Puyricard, Rognes, Cadenet, Lourmarin
Dégustation Cave de Lourmarin		11H00	12H30	
Vélo	9,5	12H30	13H30	Combe de Lourmarin
Pique-nique Forêt des Cèdres		13H30	15H00	
Vélo	7,5	15H00	16H00	Bonnieux, arrêt inclus
Dégustation Cave de Bonnieux		16H00	17H30	
Vélo	8,5	17H30	18H00	Cave Bonnieux, Pont Julien, Apt-Véloroute du Calavon
Hotel du Manoir		18H00		
Total KMs Vélo	59,5			









Etape 2.1
Le 17/05/2012



Etape 2.2
le 17/05/2012


Etape 2- Aix-en-Provence- Apt Jeudi 17 mai 2012

KM	Descriptif	Photo
0	Hotel Concorde	
0	A droite en sortant de l'hotel, remonter le Boulevard Carnot sur 400 m jusqu'à la Place Miollis	
0,4	Place Miollis, poursuivre en face dans le Cours Saint Louis sur 600 m jusqu'à l'Hotel de Ville , Place Bellegarde	
1	Tourner à gauche Boulevard Aristide Briand sur 400 M	
1,4	Tourner à droite Avenue Pasteur (D14) Direction Le Puy Sainte Reparade et Puyricard- Centre hospitalier Belle côte	
	Suivre la D14 en direction de Puyricard et le Puy Ste Réparade, la route passe sous la N296 Rouler pendant 5,5 KM jusqu'à l'entrée de Puyricard	
7	Laisser Puyricard à gauche Rester sur la D14 à droite direction Le Puy Sainte Réparade , Village du Soleil (Route du Puy Sainte Réparade)	
7,8	Traverser Village du Soleil et poursuivre sur la D14 en direction du Puy Sainte Réparade	

10	Prendre à gauche sur la D14C en direction de Rognes (Route de Beaulieu)	
18,3	Fin de la D14C prendre à gauche sur la D15 en direction de Rognes et Salon	
18,7	Au rond Point suivre la D543 en direction de Rognes et La Roque d'Anthéron- Lambesc	
19,5	A l'entrée de Rognes continuer à droite sur la D543 en direction de la Roque d'Anthéron, Cadenet et Apt	
	Continuer sur la D543	
24,4	Suivre la D543 à droite Bassin de Saint Christophe à gauche	
26,1	Au Stop prendre à droite sur la D561 en direction de Cadenet sur 100 m	
26,2	Prendre à gauche, en direction de Cadenet et Apt sur la D543 Traverser la Durance et poursuivre sur la D943 en direction de Cadenet Vous entrez dans le Vaucluse	
29,08	Au rond Point prendre la direction Centre Ville sur la D943	

<p>29,7</p>	<p>Dans Cadenet poursuivre sur la D943 Suivre la direction Lourmarin Apt</p>	
	<p>Suivre la D943 vers Lourmarin</p>	
<p>33,6</p>	<p>Rond point entrée de Lourmarin suivre la D943 en direction de Bonnieux</p>	
	<p>Au rond point suivant poursuivre sur la D943- Le jardin des Fleurs</p>	
<p>34,1</p>	<p>Dégustation cave coopérative de Lourmarin Montée du Galinier (première rue à gauche après le rond point) La cave est sur la gauche de la D943 près de la place du marché et d'un parking</p>	<p>Pour ceux qui souhaitent voir la tombe de Camus, le cimetière de Lourmarin est près du chateau</p>
	<p>Continuer sur la D943 vers Bonnieux, à gauche en sortant de la coopérative</p>	
	<p>Combe de Lourmarin- Montée régulière côte **/**</p>	
<p>40,7</p>	<p>Au carrefour prendre à gauche la D36 en direction de Bonnieux et Lacoste</p>	
<p>43,6</p>	<p>La Forêt des Cèdres Pique-nique</p>	
	<p>Reprendre la D36 vers Bonnieux</p>	
<p>45,2</p>	<p>Bonnieux- Poursuivre sur la D36 : successivement avenue Philippe de Girard, rue de la République et Cours Elzéar Pin Continuer tout droit sur la D3a en direction de Apt</p>	

<p>46</p>	<p>Avant le panneau fin de Bonnieux, tourner à gauche sur la D3 (Rue des Tilleuls), direction Ménerbes Lacoste (Panneau Chateau La Canorgue route du Pont Julien)</p>	
<p>46,6</p>	<p>Passer près de l'église (à droite). Au rond point suivre la direction D194 direction Goult- cave coopérative (Boulangerie à gauche)- Avenue de la gare</p>	
<p>51</p>	<p>Poursuivre pendant 5KM sur la D194 puis la D36 en direction de Goult (panneau cave coopérative) Cave Coopérative de Bonnieux sur la droite (on ne peut pas la rater)</p>	
<p>51</p>	<p>Dégustation cave coopérative de Bonnieux</p>	
<p>51,2</p>	<p>Poursuivre pendant 200m vers Goult en sortant de la coopérative de Bonnieux (à droite). Puis tourner à droite sur la piste cyclable</p>	
<p>54,9</p>	<p>Suivre la piste cyclable jusqu'au Pont Julien Arrêt photo</p>	
	<p>Traverser le Pont Julien Reprendre la piste cyclable à droite après le pont, passer sous le nouveau pont</p>	

<p>58,1</p>	<p>Fin de la piste cyclable, continuer tout droit sur 250M et tourner à gauche pour passer sous la route nationale. Arrivée au Chêne. Au bout de la route tourner à droite. Continuer tout droit- Passer un carrefour indiquant Carpentras route touristique à gauche. L'hotel est 400 m après le carrefour, sur la gauche. Immanquable</p>	
<p>59,5</p>	<p>Hotel Le Manoir</p>	

LOUERION- Cave de Lourmarin

Lourmarin

Appellations

AOC Luberon et IGP Vaucluse

Regroupe les caves coopératives de Lourmarin, Cadenet, Lauris et Cucuron

Dégustation IGP Vaucluse

Muscat petits grains

6,00 €

Muscat sec spécialité de la région

Mascarin- rosé 2010

4,50 €

Rosé fruité

Dégustation AOC Luberon

Terrasses Sarrazines- blanc 2009

9,00 €

Fief- blanc 2010

4,50 €

Hau Coulobre- rosé 2010

4,45 €

Isirdi- rosé 2010

5,50 €

Hau Coulobre- rouge 2010

4,45 €

Luberon- rouge 2010

5,50 €

Vin issu de l'agriculture biologique

Michel Oliver- rouge 2007/ 2008

8,65 €

Bastide Rhodares- rouge 2009

14,50 €

Cave de Bonnieux

Bonnieux

Appellations

Ventoux et Luberon

Dégustation AOP Luberon

Révélation- blanc 2010	Grenache blanc, clairette Elevé en fût de chêne- Robe jaune miel, nez fruité marqué par des notes de vanille, bouche Ample	8,50 €
Les Safres- rosé 2011	Grenache noir, Syrah Rosé clair, Nez amylique, Bonbon anglais, on retrouve des arômes amyliques en bouche, avec des notes très fruitées, fraîches et acidulées.	4,40 €
Révélation- rosé 2010	Grenache noir, Syrah Elevé en fût de chêne- Robe saumonée, bonne limpidité et belle brillance, nez fin, marqué par des arômes de vanille et de fruits rouges, bouche atypique, avec des parfums fruités, un peu acidulés.	8,50 €
Douce chimère- rouge 2010	Grenache noir, Syrah Couleur rouge soutenue, nez expressif et complexe : cuir de Russie, pruneau, confiture, nuances minérales et poivrées, Bouche : Le palais privilégie le cassis, avec en finale des tanins souples et une sensation de fraîcheur mentholée.	6,40 €
Révélation- rouge 2010	Grenache noir, Syrah Elevé en fût de chêne- Robe rouge soutenue, nez floral avec des notes de violettes accompagnées de nuances odorantes finement boisées, la bouche est pleine et encore très riche des arômes boisés. Néanmoins elle présente une bonne structure et des tanins peu agressifs qui vont s'arrondir. Vin prometteur et encore jeune à garder encore quelques années.	8,50 €

Dégustation AOP Ventoux		
Orphéa- rosé 2011	Grenache noir, Syrah Rosé clair , nez de fruits rouges écrasés, belle ampleur en bouche avec du fruit et du gras. Rosé plutôt structuré.	4,40 €
Orphéa- blanc 2010	Grenache blanc, clairette Robe blanche brillante, parfums floraux légers, fruits blancs, bonne attaque en bouche, vin d'une grande fraîcheur aromatique.	4,40 €
Domaine St Eyries- rouge 2010	Syrah, Grenache Robe rouge profond avec une belle brillance, nez intense & complexe aux arômes de fruits rouges, bouche vive et ample, repose sur des tanins soyeux et offre une belle finale aromatique.	7,00 €
Confidence- rouge 2010	Grenache noir, syrah Belle couleur rouge profond, nez riche et complexe, belle continuité en bouche dominée par des arômes boisés encore très présents. Vin jeune à faire vieillir de préférence encore quelques années.	8,50 €
Terre d'antan- rouge 2009	Syrah 50% , Grenache noir 50% Belle robe rouge profond, nez aromatique, Notes boisées recouvertes par des arômes de fruits rouges confiturés, bouche complexe et harmonieuse avec une structure tannique généreuse et dense, avec une finale marquée par l'élevage (vanillée). Vin à garder.	14,70 €



2012



3- Le chemin des Dames

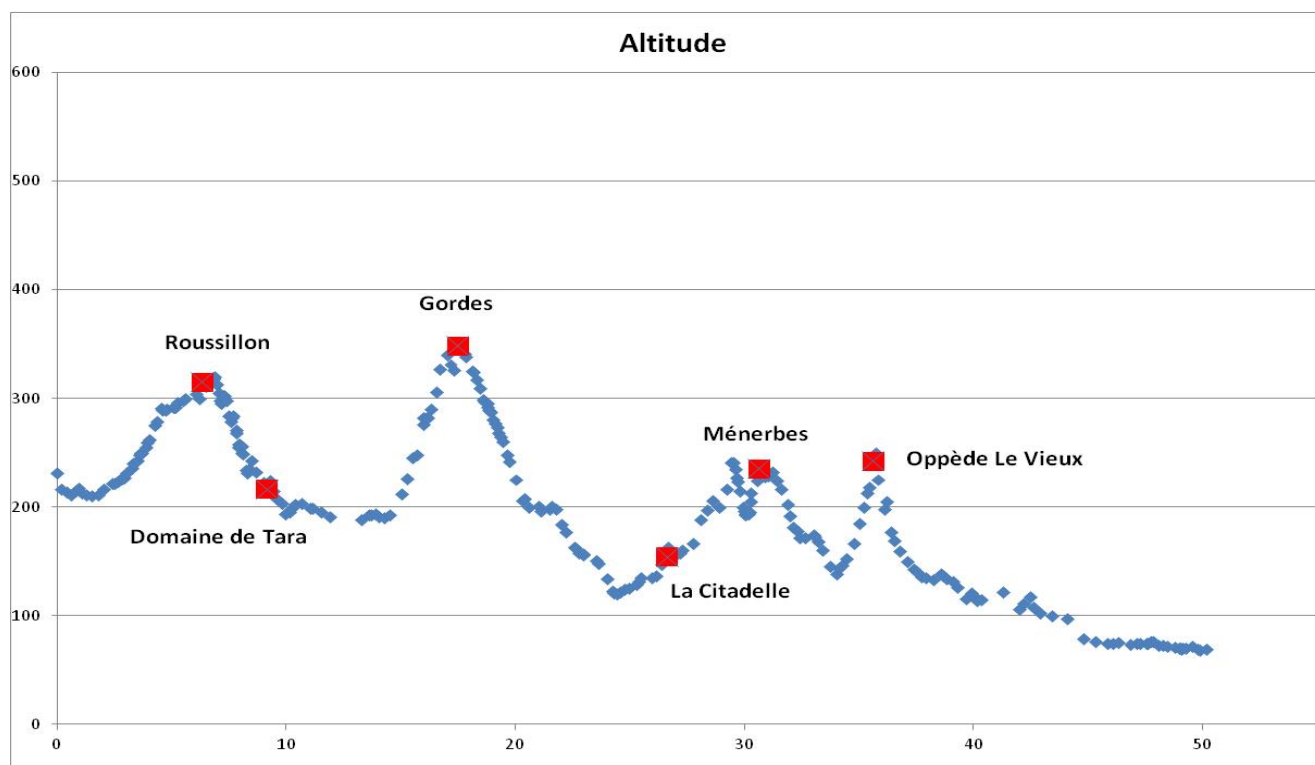


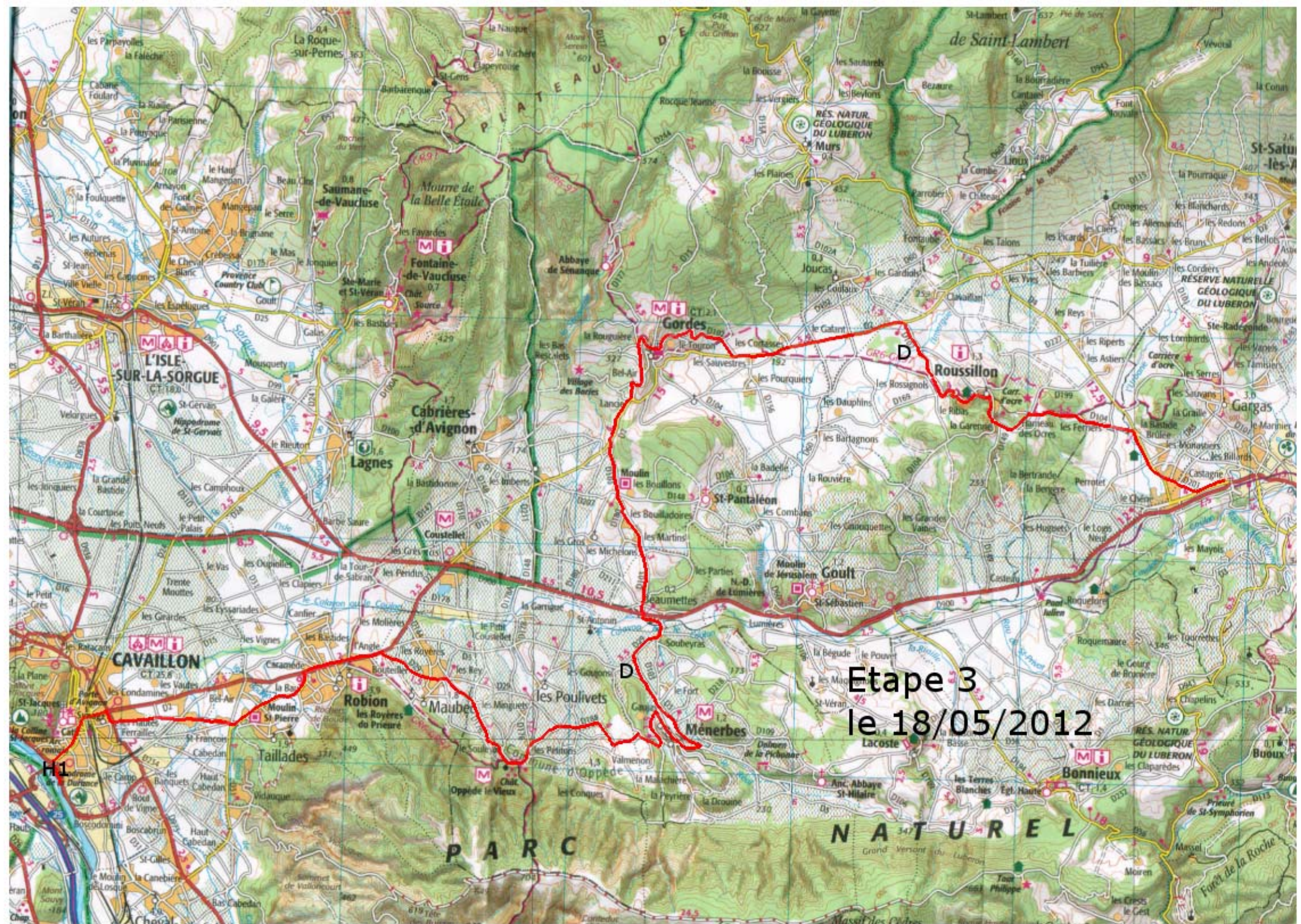
Vendredi
18/05



Journée
culturelle


Le chemin des Dames				
	KM Vélo	Départ	Arrivée	
Hotel Le Manoir		9H00		
Vélo	6,5	9H00	9H30	Roussillon
Visite carrière d'ocre- Roussillon		9H30	10H30	Visite sentier des ocres à partir de 9H30
Vélo	3	10H30	11H00	Roussillon
Dégustation Domaine de Tara		11H00	12H30	
Pique-nique		12H30	14H00	
Vélo	17	14H00	15H30	Gordes (possibilité flaner), Beaumettes, Ménerbes
Musée du tire-bouchon et dégustation La Citadelle		15H30	17H30	
Vélo	24	17H30	19H00	Ménerbes, Oppède le vieux, Maubec, Cavaillon
Hotel Ibis		19H00		
Total KMs Vélo	50,5			







Etape 3
le 18/05/2012


Etape 3- Apt- Cavailon
Vendredi 18 mai 2012

KM	Descriptif	Photo
0	Hotel Le Manoir Au bout du chemin de l'hotel prendre la route à droite	
0,4	Au croisement prendre à droite sur la D201 en direction de Roussillon.	
1,3	Au rond-point prendre la D4 en direction de Murs (en face)	
2,5	Prendre à gauche sur la D104 en direction de Roussillon Petite montée	
6,1	Au croisement suivre la D105 vers Roussillon (Avenue de la Burliere)	
6,6	Roussillon- Remonter l'avenue de la Burlière jusqu'au parking à gauche (à droite sentier des Ocres) Regroupement sur le Parking	
	Visite de la carrière d'ocre de Roussillon	
6,8	Prendre la D105, rue de la Fontaine , en continuant sur la route d'où nous sommes arrivés Descendre jusqu'au rond-point Prendre la route à gauche en direction de Gordes	

<p>7,3</p>	<p>Poursuivre sur la D169 à droite en direction de Joucas et Gordes</p>	
<p>8,5</p>	<p>Au carrefour prendre à droite la D102 vers Joucas Murs et Gordes</p>	
<p>9,3</p>	<p>Domaine de Tara sur la gauche de la route Dégustation En sortant du chemin, reprendre la D102 vers Gordes (à gauche)</p>	
<p>10,7</p>	<p>Au carrefour tourner à gauche sur la D2 en direction de Gordes</p>	
<p>14,5</p>	<p>Tourner à droite sur la D102- Sens interdit réservé aux riverains Belle montée jusqu'à Gordes</p>	

<p>17,2</p>	<p>Gordes- D102, rue Baptistin Pica Au rond point (Château de Gordes, monument aux morts) prendre la D15 en direction de Cavailon (rue de la combe) et abbaye de Senanque (magasin de santons à gauche)</p>	
<p>17,8</p>	<p>Tourner à gauche en direction de Cavailon en restant sur la D15</p>	
<p>19,2</p>	<p>Au rond Point prendre, à droite, la D2 en direction de Cabrières et Cavailon</p>	
<p>20,3</p>	<p>Prendre à gauche la D103 en direction d'Apt, de St Pantaléon et des Beaumettes Pique-nique au bord de la route</p>	

<p>24,2</p>	<p>Au rond point prendre la D29 (en face) en direction de Digne les Bains, Sisteron et Ménerbes Passer sous la route</p>	
<p>25,3</p>	<p>Continuer sur la D29 à droite en direction d'Oppede Ne pas suivre la direction Ménerbes (route plus longue)</p>	
<p>26</p>	<p>Tourner à la première route à gauche. A la fin de la route prendre à gauche en direction de Ménerbes La Citadelle est juste en face</p>	
<p>26,7</p>	<p>Domaine de la Citadelle à gauche, dégustation et visite du musée du tire-bouchon</p>	
	<p>En sortant du domaine prendre sur la route à droite en direction de Ménerbes (D3)</p>	
<p>27,3</p>	<p>Poursuivre sur la D3, à gauche, en direction Lacoste Bonnieux, Menerbes</p>	

28,9	<p>Au carrefour suivant prendre à droite (virage en épingle) en direction de Ménerbes</p>	
30	<p>Ménerbes- Au bout de la rue tourner à droite dans la rue Kléber Guendon suivie du "Chemin de Barielle" (rue de gauche à la fourche). Au bout de la rue tourner à droite puis première à gauche sur la D188 en direction d'Oppède Rester sur la D188 en suivant la direction Oppede</p>	
34	<p>Au rond point (statue de scieurs de pierres) Prendre à gauche vers les Minguets, les Petitions et Oppède Le Vieux (D178)</p>	
35,7	<p>Oppede- Le-Vieux- Arrivée sur une petite place. Pour les vélos descendre par la rue en face vers le Souleyan. Les voitures devront faire demi-tour jusqu'au rond point des scieurs et prendre à gauche en direction de Maubec</p>	
37,9	<p>Au carrefour, prendre à gauche en direction de Maubec sur la D29</p>	
	<p>Maubec- Traverser Maubec en restant sur la D29</p>	

40,2	Au carrefour prendre la D2 en direction de Robion à gauche	
	Robion- Poursuivre sur la D2, traverser Robion continuer en direction de Cavaillon, les Taillades et Cheval Blanc	
42	Passer une station service AVIA sur la droite, Au rond point suivant prendre la D31 à gauche en direction des Taillades et Cheval Blanc (sortie 3) Avenue André Dumoulin	
42,2	poursuivre la route à droite vers Les Taillades (D31)	
43,4	Traverser Les Taillades en restant sur la D31. Moulin à gauche. Au second rond point (garage Motrio à droite), prendre la route de droite en direction de Cavaillon (D143)	
46,9	Cavaillon- Suivre la D143 jusqu'au carrefour avec la D973 (Rue Raoul Follereau)- Parking à l'angle sur la gauche. Au feu prendre à droite dans la rue Raoul Follereau	
47,1	Au carrefour suivant tourner à gauche, au feu, dans la rue René Coty	
47,6	Grand carrefour- Panneau STOP Poursuivre en face dans la rue Abel Sarnette en passant sous la ligne de chemin de fer, direction Centre Ville	

<p>47,9</p>	<p>Poursuivre tout droit dans la rue Abel Sarnette jusqu'à un grand Rond Point Prendre la troisième sortie- Cours Victor Hugo, direction A7 et Salon-de-Provence</p>	
	<p>Suivre le Cours Victor Hugo puis la rue Gabriel Péri, direction Salon (indication Hotels Ibis et Mercure)</p>	
	<p>Rester sur la route de droite (Rue de Verdun) Dépasser Hotel Etap puis centre commercial à gauche Suivre l'avenue de Verdun puis l'avenue du Pont Aller jusqu'au Rond point</p>	
<p>49</p>	<p>Sur le rond point prendre la troisième sortie (rue Marius Esperandieu) en direction de Digne- Direction A7, Beaucaire, Tarascon et Salon</p>	
<p>50,2</p>	<p>Suivre la rue Marius Espérandieu, le complexe ACCOR, Hotel Mercure et Hotel Ibis est sur la gauche</p>	

Domaine de Tara

Roussillon

Appellations

Ventoux et IGP Vacluse

Dégustation

Hautes pierres- rouge 2008	Syrah 80%, Grenache noir 10%, Carignan 10%	11,50 €
AOP Ventoux	Robe pourpre sombre, nez intense de fruits noirs suivi de notes fumées, d'épices et de menthe. Boisé léger et bien fondu, beaucoup d'amplitude en bouche, tanins présents mais souples et bien enrobés, longue finale de fruits rouges et d'épices	
Hautes pierres- blanc 2010	Roussanne 55%, Grenache blanc 45%	11,50 €
AOP Ventoux	Couleur jaune pâle à reflets lumineux, bouquet complexe et délicat, nez de fruits blancs, de miel, de beure et de fruits secs suivi par de légères notes briochées avec un boisé très fin, bouche: superbe finesse, du gras et de la matière, une belle longueur avec une finale sur des arômes de miel, de poire et de pêche	
Terre d'ocres- rosé 2011	Grenache noir 55%, Carignan 45%	6,00 €
IGP Vacluse	Couleur pétale de rose pâle avec des reflets violets, nez intense de fraises des bois, de violettes, de petits fruits acidulés et d'agrumes, bouche friande et gourmande, de la vivacité et beaucoup de fruit.	
Terre d'ocres- rouge 2010	Grenache noir 45%, Carignan 45%, Syrah 10%	7,00 €
AOP Ventoux	Couleur framboise foncée à reflets rubis, bouquet fruité, poivré, riche et concentré, parfums de fruits rouges, de griotte et de cassis, bouche aromatique et bien équilibrée, sur le fruit, tanins soyeux, finale à tonalité épicée.	
Terre d'ocres- blanc 2011	Grenache blanc 70%, clairette 20%, roussanne 10%	7,00 €
AOP Ventoux	Couleur jaune pâle à reflets brillants, nez fin rappelant les agrumes, les fleurs blanches et les fruits à noyau avec une finale sur de légères notes minérales, attaque franche, bouche vive et fruitée avec des notes de tilleul belle longueur et de la finesse	

Domaine de la Citadelle

Ménerbes

Appellations

AOC Luberon et vins de pays du Vaucluse

40 ha de vignes- 14 cépages différents

Dégustation AOC Luberon

Le Gouverneur- rouge 2007

Syrah 85 %, Grenache 15 %

19,50 €

Ce vin livre des arômes de cassis, mûre nuancés par des arômes d'épices vanillés. Une belle charpente et des tanins élégants en bouche et une finale fruitée.

Plats conseillés: Gigot d'agneau, gibiers... Rendement: 30hl/ha. Garde : minimum 10 ans.

Carafage conseillé.

Les Artemes- rouge 2008

Syrah 70 %, Grenache 25 %, Carignan 5 %,

12,00 €

Un nez épicé et fruité. Une bouche ronde et équilibré ou l'on retrouve les petits fruits noirs et un élevage en barrique bien intégré. Rendement: 40 hl/ha. Garde: 8 ans minimum.

Les Artemes- rosé 2011

Grenache 35 %, Mourvèdre 10 %, Syrah 55 %

10,00 €

Rosé de saignée. Un nez intense et franc de notes de framboise et de fleurs. Une sensation de volume en bouche qui rend ce vin généreux. Accompagne bouillabaisse, poissons, brochettes...

Les Artemes- blanc 2011

Roussane 45 %, Grenache 25 %, Clairette 15%, Marsanne 15 %,

11,50 €

Une belle aromatique de fruits blancs et de fleurs pour ce vin raffiné. Une bouche équilibrée avec une bonne persistance. Se marie avec des viandes blanches, chèvre, fourme...

Garde: 5-6 ans.

Le Chataignier- rouge 2010

Syrah 55 %, Grenache 35 %, Carignan 10 %

7,00 €

Un nez très fruits rouge voir de cerise. Un vin gourmand avec une finale fraîche. Un vin de plaisir qui se déguste très bien avec les viandes blanches et volailles, l'aligot.

Le Chataignier- rosé 2011

Grenache 14 %, Syrah 35 %, Cinsault 27 %, Carignan 14 %, Clairette 10 %,

6,90 €

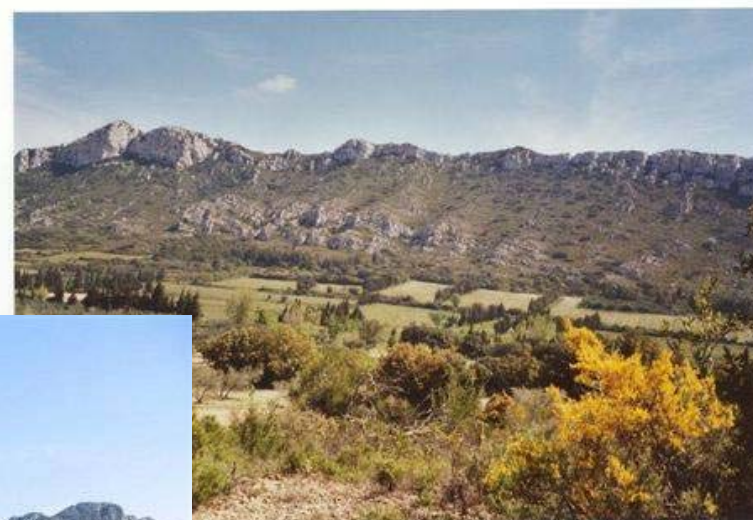
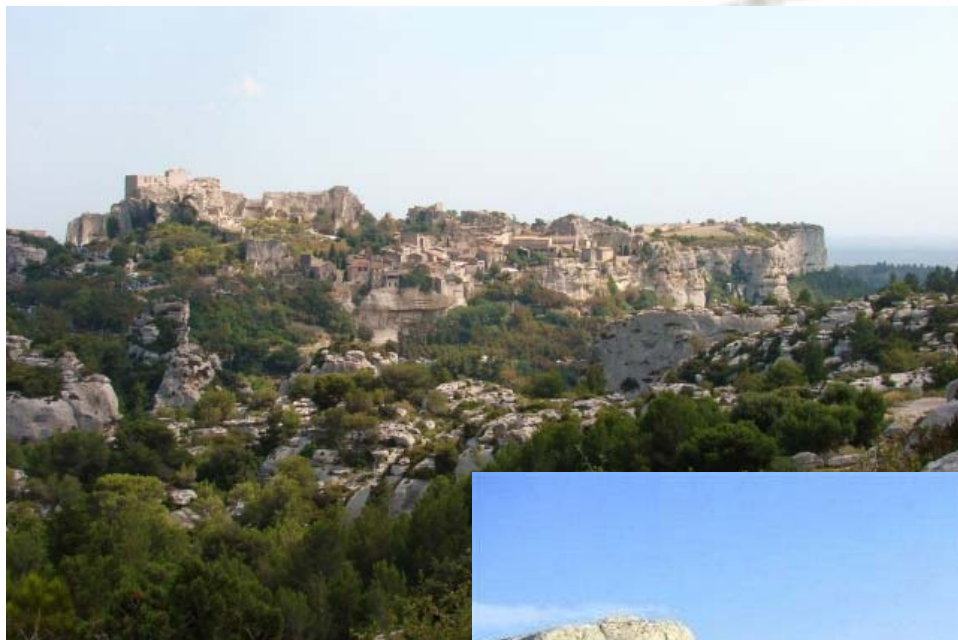
Pressurage direct et saignée. Un rosé d'été frais où les fruits rouges s'expriment en bouche avec gourmandise. Idéal pour les grillades, ratatouille, salades.

Le Chataignier- blanc 2011	Clairette 40 %, Grenache 32 %, Ugni 14 %, Vermentino 14 % Un vin généreux, à la fois frais et fruité au nez mais aussi riche en bouche. Parfait pour l'apéritif, les entrées, salades ou tartes. Parfait pour l'apéritif.	7,20 €
<i>Vins de pays du Vaucluse</i>		
Merlot- rouge 2010		6,70 €
Chardonnay- blanc 2011	Chardonnay 100 % Un vin rond aux notes de fleurs blanches typique du chardonnay avec une finale fraîche. S'accorde avec viandes blanches, grenouille, comté...	6,90 €
Viognier- blanc 2011	Viognier 100 % Des arômes de pêche, abricots et fleurs se mêlent à une délicate ampleur. Plats épicés, asiatiques, poissons.	12,50 €
Le Gouverneur- blanc 2009		21,00 €



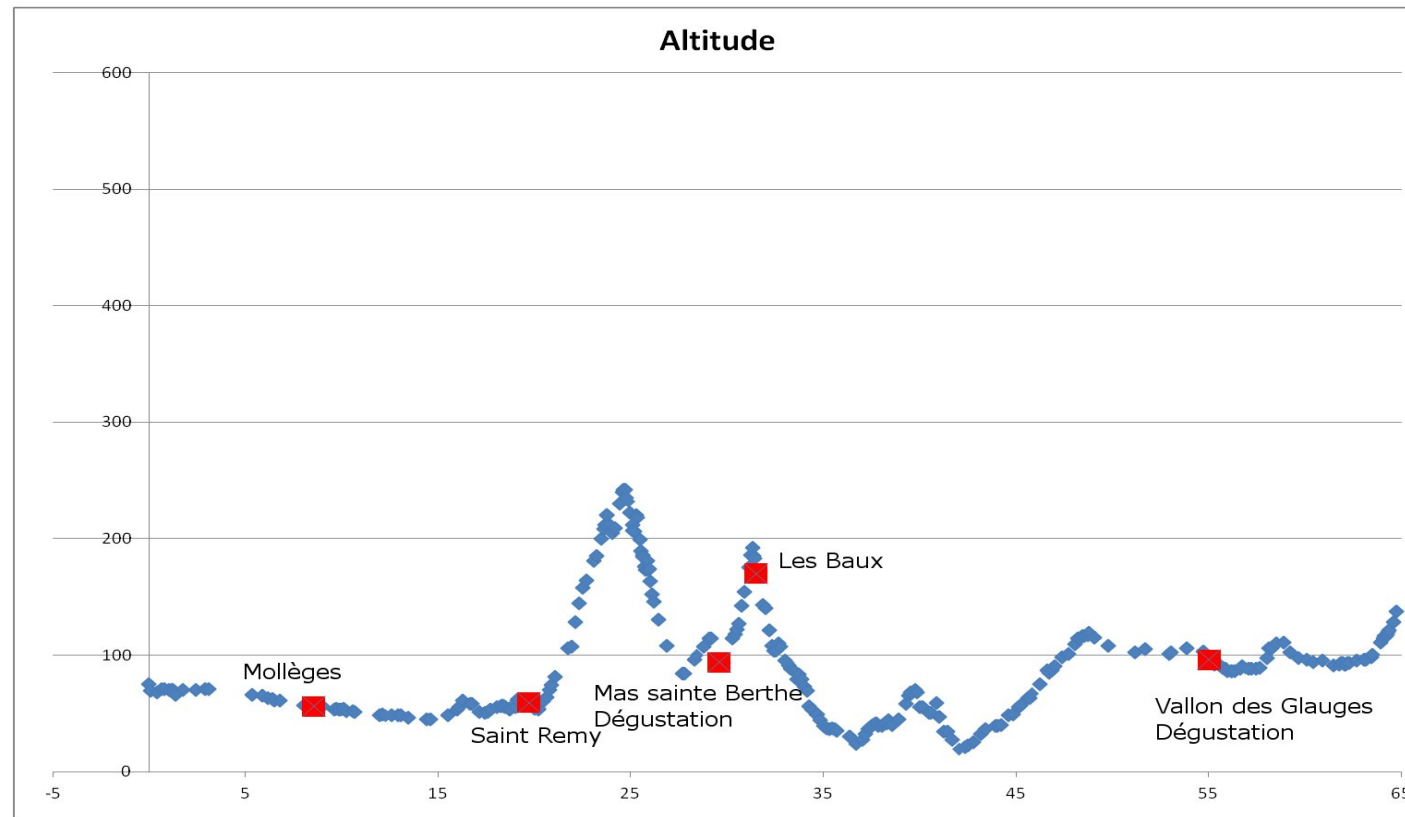
4- Faire les Baux au Salon

Samedi
19/05



Nostalgie

Faire les Baux au Salon				
	KM Vélo	Départ	Arrivée	
Hotel Ibis		8H30		
Vélo	30	8H30	11H00	Plan d'Orgon, Mollèges, St Rémy de Provence, Les Baux de Provence
Dégustation Domaine Sainte Berthe		11H00	12H30	
Pique-nique		12H30	14H00	Domaine Sainte Berthe
Vélo	25	14H00	16H00	Les Baux, Maussane, Mouries, Eyguières
Dégustation Vallon des Glauges		16H00	17H30	Eyguières
Vélo	10,5	17H30	18H30	
Mas de Roquerousse		18H30		Salon de Provence
Total KMs Vélo	65,5			





Etape 4.1
le 19/05/2012







Etape 4.2
le 19/05/2012






Etape 4- Cavailon- Salon de Provence Samedi 19 mai 2012



KM	Descriptif	Photo
0	Hotel Ibis	
1,3	Remonter la rue Marius Espérandieu jusqu'au rond point prendre la quatrième sortie en direction de l'A7 et Salon Traverser la Durance sur le pont de Cavailon	
1,8	A la sortie du pont prendre à droite la piste cyclable direction Plan d'Orgon Passer 2 ponts	
2,5	Au rond point poursuivre sur la D99 en direction de Salon de Provence (longer un magasin Point P) Emprunter la contre-allée à droite jusqu'au rond-point suivant et poursuivre sur la D99 Traverser Plan d'Orgon en restant sur la D99	
5,9	A la sortie de Plan d'Orgon prendre à droite la D31 en direction de Mollèges	
9	Mollèges- Traverser Mollèges en restant sur la D31	

14,4	Suivre la D31, virage à 90° à gauche puis tourner à droite à 90° 200 m plus loin. Ne pas prendre le chemin de Beauchamp	
15,5	Au croisement continuer tout droit	
16,3	Au bout de la route prendre à gauche sur la D30 en direction de Saint Remy de Provence	
18,4	Au rond point, prendre la première sortie sur la D99 en direction du centre ville Piste cyclable sur la droite Attention aux poteaux !!	
18,7	Au rond point suivant prendre la troisième sortie Rue Jean Moulin	
19,4	Au stop prendre à droite (D99a) vers Saint Remy - Avenue de la Libération	
19,8	Saint Remy de Provence A la fontaine prendre à droite (sens unique) Boulevard Mirabeau	
20	Au carrefour prendre la direction des Baux de Provence à gauche, Boulevard Gambetta	
20,2	Au bout de la route tourner à gauche sur la D5 Bd Marceau (Autres directions)	

	Passer devant l'église et continuer tout droit en longeant un parking (Place de la République)	
20,5	Au carrefour, prendre à droite sur la D5e en direction des Baux de Provence (Avenue Durand Maillane) A la fin de la rue poursuivre tout droit sur la D5	
27,7	Tourner à droite sur la D27a en direction des Baux	
29,2	Prendre à gauche vers le Mas Sainte Berthe	
29,7	Dégustation Mas Sainte Berthe Pique nique	
	Reprendre la route des Baux, à gauche sur la D27a	
31,5	Les Baux - Tourner à gauche sur la D27 en direction de Maussane	
32,6	Au carrefour tourner à gauche sur la D27 en direction de Maussane Suivre la D27 jusqu'à Maussane	
34,2	Rester sur la D27 qui oblique à gauche. Ne pas entrer dans Maussane sur la rue de droite	

<p>35,3</p>	<p>Maussane- Au premier STOP tourner à gauche dans l'avenue des Alpilles Au carrefour suivant (panneau de priorité- magasin Délices des Alpilles à droite) tourner à droite Au STOP prendre à gauche sur la D17 en direction de Mouries, Eyguieres, Salon.</p>	
<p>35,7</p>	<p>Tourner à gauche sur la D5 direction Eygalieres Panneau "Huile d'olive" Mas des Barres</p>	
<p>36,4</p>	<p>Tourner à droite. Suivre le panneau le Mas des Barres Arbre et panneau de la photo à droite avant de tourner</p>	
<p>37,7</p>	<p>Au bout de la route prendre à droite puis la route de gauche Direction Domaine Plaines Marguerite</p>	
<p></p>	<p>Continuer la route jusqu'à Mouries Pas de panneau, zone d'habitation</p>	
<p>42</p>	<p>Mouries- Au premier carrefour tourner à gauche - Chemin du Castellas</p>	

42,4	Au STOP prendre la D24 à gauche	
43,5	Prendre à droite la D24a en direction d'Aureille	
48,6	A la fin de la route, panneau de priorité, prendre à droite sur la D25a en direction de Arles	
49	Au rond point prendre à gauche (troisième sortie) D17, direction Eyguieres et Salon	
55	Au panneau Vallon des Glauges tourner à gauche Suivre les panneaux "Vallon des Glauges", environ 1 km Route en mauvais état Dégustation Vallon des Glauges	
	Revenir sur la D17, prendre à gauche en direction d'Eyguieres	
56	Eyguieres- Prendre à droite sur la D72b "Toutes directions"	

56,6	<p>Au rond point Prendre la deuxième sortie en face en direction de Lamanon, Salon et Mallemort Route à deux voies avec terre-plein central pendant 700 m jusqu'à la sortie d'Eyguieres</p>	
58,2	<p>Après avoir enjambrer un petit canal, au rond point prendre la première sortie D17 en direction de Salon de Provence</p>	
61,9	<p>Passer sur le pont au-dessus de la voie de chemin de fer Tout de suite après le pont prendre la petite route à droite qui permet de revenir et passer sous le pont Itinéraire déconseillé pour les voitures et impraticable en camionnette voir itinéraire bis ci-dessous</p>	
	<p>Longer le voie de chemin de fer pendant 1 km Suivre la route qui bifurque à 90° à droite</p>	
64,2	<p>fin de la route, au STOP tourner à gauche sur la D538 Rouler 100 m et tourner à droite au panneau indiquant Roquerousse</p>	
	<p>Passer le pont La route bifurque à gauche Au rond point prendre la première sortie (suivre le panneau de l'hotel) Passer sous l'autoroute Longer une centrale électrique sur la droite Tourner à la deuxième route à gauche pour arriver à l'Hotel</p>	
65,3	<p>Hotel Domaine de Roquerousse</p>	
	<p>Soirée- Discours</p>	
	<p>Itinéraire bis pour voitures et camionnette</p>	
	<p>Poursuivre sur la D17 jusqu'à Salon</p>	

Etape 4

	Au carrefour, suivre les panneaux Salon-Sud, Hopital sur la gauche Au feu rouge, prendre à gauche la D538 en direction de Senas, Lamanon A7, Avignon (Avenue Jean Moulin)	
	Continuer sur la D538- Dépasser le mémorial Jean Moulin	
	Tourner à droite au panneau indiquant Roquerousse (idem km 64,2 route des vélos)	

Mas Sainte Berthe

Baux de Provence

Appellations

AOC Les Baux de Provence et vins de pays

40 ha de vignes

Dégustation AOC Les Baux de Provence

Passé Rose- rosé 2011

Grenache 68%, Syrah 15%, Mourvèdre 7%, Cabernet Sauvignon 5%, Cinsault 5%

7,00 €

C'est avant tout un rosé de repas d'une belle robe rose franc, au nez aux petits fruits à dominante framboise et bouche ample aux notes épicées. Il fera merveille sur une viande blanche ou en accompagnement de plats provençaux tels que rougets de Méditerranée ou bouillabaisse.

Tradition- rouge 2009

Grenache 45% Syrah 38% Cabernet Sauvignon 17%

7,00 €

nez exaltant les parfums de la garrigue environnante.

A déguster après 12 mois d'élevage sur viandes

Louis David- rouge 2006

Grenache 45% vignes de 40 ans Cabernet Sauvignon 30% vignes de 25 ans Syrah 25% vignes de 25 ans

12,00 €

C' est une sélection des parcelles les plus âgées. On y trouve les mêmes cépages que pour le Tradition. L'assemblage est élevé pour partie en fûts de chêne pendant 12 mois. D'une robe sombre, ce vin offre des arômes de fruits mûrs écrasés. La bouche offre une belle complexité où l'élevage sous bois est bien fondu et équilibré. Vin d'une grande finesse que vous pouvez découvrir maintenant ou dans quelques années avec une bonne cave. A déguster sur un agneau des Alpilles, un gibier, une belle viande rouge.

Vins de pays

Blanc de blancs- blanc 2011

Grenache blanc 55% Sauvignon 18% Rolle 16% Ugni blanc 11%

7,20 €

Vin de pays des Alpilles

Robe brillante, vert pâle. Un nez expressif à dominante fruitée. Belle complexité en bouche avec un bon équilibre entre volume et fraîcheur. A boire dans les 18 mois après récolte à l'apéritif, sur un poisson grillé ou un fromage.

Blanc 2009

Roussane : 80%; Grenache : 20%

12,00 €

Vin de pays des Bouches du Rhone

Le cépage Roussane qui entre dans cet assemblage n'est pas encore autorisé en appellation, ce qui explique ce classement en vin de pays. La vinification et l'élevage en fûts confèrent à ce vin des notes de fruits mûrs et bouche vanillée au nez.

Vallon des Glauges

Eyguieres

Appellations

AOC Coteaux d'Aix en Provence et IGP des Alpilles

45 ha de vignes

Dégustation AOC Coteaux d'Aix en Provence

Vallon des Glauges- rouge	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon- Vieilles vignes Robe : Rubis intense, reflets bleutés Nez : Belle complexité, élégant, note de fruits rouges et d'épices Bouche : Tannins fins et souples, bonne concentration	6,95 €
Vallon des Glauges- blanc	80% Rolle, 20% Clairette Robe : Blanc brillant, reflets légèrement verts Nez : Bonne intensité aromatique, note de fruits blancs (poires), légèrement florale Bouche : Bonne vivacité, bonne longueur	6,80 €
Vallon des Glauges- rosé	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Counoise Robe : rose pale, reflets bleutés Nez : bonne intensité aromatique, note de fruits rouges et exotiques Bouche : vif, bonne longueur, élégant	6,80 €
Réserve des Opies- rouge 2008	80% Syrah, 20% Grenache vieilles vignes Robe : Rouge intense, reflets bleuets Nez : Bonne intensité aromatique, note d'épices, de fruits rouges, grande complexité Bouche : Tannins soyeux, bonne longueur	10,00 €
Réserve des Opies- blanc 2010	80% Rolle, 20% Clairette vieilles vignes Robe : Blanc brillant, reflets pailles Nez : Bonne intensité aromatique, note de fruits secs légèrement grillés, fruits blancs Bouche : Bonne attaque, vineux	9,50 €
Réserve des Opies- rosé 2011	80% Grenache, 20% Syrah vieilles vignes Robe : Rose très pale, reflets violines Nez : Bonne intensité aromatique, note raffinée de fruits blancs type brugnon, pêche de vigne, bonne complexité Bouche : Vif, élégant, bonne longueur	9,50 €

Dégustation IGP des Alpilles

Vallon des Glauges- rouge	80% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon Robe : Pourpre, couleur soutenue, Nez : Fin et élégant, note de fruits rouges, Bouche : Très souple	5,10 €
Vallon des Glauges- blanc	80% Chardonnay, 20% Ugni Blanc Robe : Blanc brillant Nez : Bonne complexité, note florale, agrume Bouche : Vif, bonne longueur	4,90 €
Vallon des Glauges- rosé	80% Cinsault, 20% Carignan Robe : Rose pâle, reflets bleutés Nez : Fin et élégant, note de fruits rouges, bonbon anglais Bouche : Vif, bonne longueur	4,90 €



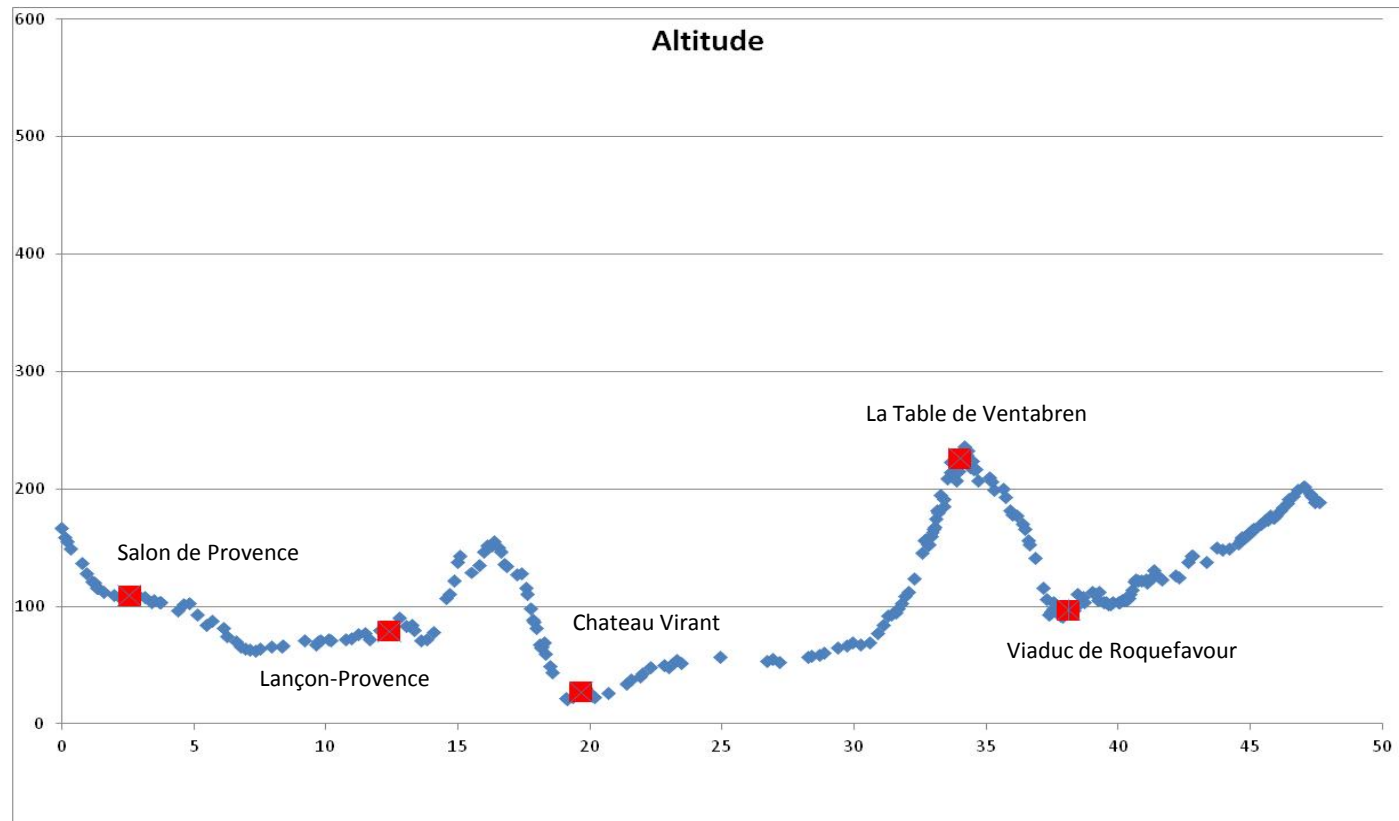
5- Un petit dernier pour la route

Dimanche
20/05



Tout a une fin


Un petit dernier pour la route				
	KM Vélo	Départ	Arrivée	
Mas de Roquerousse		8H30		
Vélo	20	8H30	10H00	Salon, Lançon, château Virant
Dégustation Château Virant		10H00	11H30	
Vélo	14	11H30	12H30	La Fare les Oliviers, Ventabren
Repas La table de Ventabren (Ventabren)		12H30	15H00	
Vélo	13,5	15H00	16H00	
Gare AIX TGV		17H13	20H15	
Total KMs Vélo	47,5			












Etape 5
le 20/05/2012


Etape 5- Salon de Provence- Aix TGV Dimanche 20 mai 2012

KM	Descriptif	Photo
0	Hotel Domaine de Roquerousse	
	Revenir sur la D538, après être passé sous l'autoroute A7, au rond point prendre la troisième sortie, en direction de Salon de Provence	
1,3	Tourner à gauche sur la D538 en direction de Salon- Centre Passer le pont au-dessus du canal d'Alleins	
3,4	Salon de Provence A l'entrée de Salon, prendre la voie de gauche en direction de Marseille (Rue du pays catalan)	
3,7	Au rond point prendre la deuxième sortie en direction de Marseille et Salon Sud. La rue bifurque à droite et contourne la station service du centre commercial Champion Continuer tout droit, Avenue du Dauphiné puis Boulevard Robert Schuman	


4,4	Au rond point continuer tout droit (deuxième sortie) dans le boulevard Robert Schuman	
4,9	Au rond point prendre la deuxième sortie en direction de Marseille et Salon Sud. Magasin Leader Price sur la droite (Avenue de l'Europe)	
	Continuer tout droit dans l'avenue de l'Europe puis dans la rue Julien Fabre. Passer devant l'hôpital à gauche. Poursuivre tout droit avenue Léon Blum et Boulevard Georges Pompidou	
6,3	Au rond point (carrefour de l'arceau) prendre la deuxième sortie, avenue de la Patrouille de France puis la première à gauche (Avenue Georges Guynemer). Piste cyclable sur le trottoir de droite	
6,8	Au rond point prendre la troisième sortie sur la D572 en direction d'Aix en Provence et Pelissanne (Avenue du 18 juin 1940) sur 200m	
7	Tourner à droite au feu et passer au-dessus de l'autoroute A54. Au rond point de l'Ecole de l'Air continuer tout droit en direction de Saint Jean	

<p>8,8</p>	<p>La D68 fait un coude à 90° vers la gauche (départ de chemin à droite) Continuer tout droit sur la D68e</p>	
<p>10,2</p>	<p>Pont sur le canal d'Alleins Tout de suite après le pont tourner à droite, passer devant une station de pompage à droite (D15) canal à droite rester sur la D15</p>	
<p>12,1</p>	<p>Au rond point rester sur la D15, première sortie</p>	
<p>12,5</p>	<p>Lançon-Provence- Au rond point rester sur la D15 (deuxième sortie), avenue du Maréchal Leclerc</p>	
<p>13,1</p>	<p>Au carrefour quitter la D15 et prendre à gauche en direction de l'office du tourisme (Avenue du Maréchal Leclerc) continuer jusqu'au rond point.</p>	

<p>13,3</p>	<p>Prendre la quatrième sortie, A droite après le STOP (en face, bistrot La chocolaterie) dans le boulevard Victor Hugo. Continuer sur 100 m</p>	
<p>13,4</p>	<p>Prendre à droite vers Les Baïsses et Berre (avenue Saint Cyr) D21</p>	
<p>13,6</p>	<p>A la sortie de Lançon, au STOP traverser la N 113 et prendre en face la D21 en direction de Les Baïsses Rester sur la D21 sur près de 6Km</p>	
<p>19,2</p>	<p>Au carrefour tourner à gauche en direction de La Fare-Les-Oliviers. Passer devant le Château La Baumetanne à droite Château Virant un peu plus loin à gauche</p>	
<p>19,7</p>	<p>Château Virant Dégustation</p>	
	<p>Reprendre la D10 en direction de La Fare-Les-Oliviers. La Fare-Les-Oliviers- Traverser la ville en restant sur la D10 (successivcement avenue du Maréchal Foch, avenue Pasteur, avenue de Roquefavour, avenue du Général de Gaulle)</p>	

<p>29,4</p>	<p>Prendre à droite la D65 en direction de Calas et Roquefavour sur environ 1 km</p>	
<p>30,6</p>	<p>Prendre à gauche sur la D64a en direction de Ventabren</p>	
<p>32,9</p>	<p>Tourner à droite sur la D64 en direction de Ventabren centre (avenue Charles de Gaulle)</p>	
<p>33,9</p>	<p>Prendre à droite sur le Boulevard de Provence (direction Hotel de Ville) et un peu plus loin à gauche sur la rue Nationale (sens interdit) Monter jusqu'à la place de l'église, le restaurant est à côté. Attention, les voitures ne peuvent monter jusqu'en haut se garer dans le parking (esplanade des Brès)et terminer à pied</p>	
	<p>Déjeuner restaurant "La table de Ventabren"</p>	

	<p>Rejoindre la D64 par la rue des Bres (une jardinière barre la route), puis à gauche sur la rue de la Libération puis à droite rue du puits de la Muse.</p> <p>Après la Poste, au monument aux morts prendre à droite sur la D64</p>	<p>Pour les voitures revenir sur la D64 par la route de l'aller et tourner à droite</p>
<p>37,7</p>	<p>Prendre à gauche sur la D65 en direction de Roquefavour</p>	
<p>38,1</p>	<p>Aqueduc de Roquefavour- Passer sous deux ponts de chemin de fer, le premier au Km 38,3 et le second au Km 39,1 (photo)</p>	
<p>39,2</p>	<p>Tout de suite après le pont tourner à droite et passer sous la ligne de chemin de fer (panneau accès secours PRV 6925 I)</p>	
<p>40,4</p>	<p>Au panneau La Merindolle continuer sur la route de droite (panneaux accès secours) sur la D65d</p>	

44,8	Passer sur un pont près du Bassin de Realtor (écluses)	
45,9	Poursuivre sur la D65d à droite	
46,2	Au STOP, prendre à droite Franchir un pont au-dessus du chemin de fer	
47	Tourner à gauche en direction d'Aix, Vitrolles et Aix TGV Au carrefour tourner à droite Entrée gare Parking Cezanne	
47,6	Aix TGV Fin du Voyage	

Château Virant

Lançon de Provence

Appellations

AOC Coteaux d'Aix en Provence et vin de pays des Bouches du Rhone

123 ha de vignes

Dégustation AOC Coteaux d'Aix en Provence

Château Virant- rouge 2010	Grenache, syrah, cabernet sauvignon et un peu de carignan (vieilles vignes) Vin qui peut être consommé rapidement, potentiel de vieillissement de 3 à 4 ans. Puissant mais souple, arômes de fruits rouges et de réglisse.	4,30 €
Château Virant- rosé 2011	Cabernet, syrah et carignan Vif et léger, parfait vin de rosé d'été, très agréable avec des repas légers. Représentatif du rosé des coteaux d'Aix en Provence	4,30 €
Château Virant- blanc 2011	Clairette et rolle Fruité et puissant au nez agrume et note d'abricot. Friand en bouche.	4,30 €
Cuvée des Oliviers- rouge 2008	Cabernet Sauvignon et Syrah- Elevé en fût de chêne Vin tannique à laisser vieillir. Belle complexité d'arôme vanille, réglisse, léger caramel torréfié, fin de bouche un peu chataigne. Vin de garde	9,00 €
Cuvée Prestige- rouge 2009	Cabernet Sauvignon, Syrah- élevage en fût neufs 1 an Robe profonde , notes de vanille, caramel, fruits rouges, mélange d'épices. Bouche puissante, complexe et très longue, fruitée et boisée. Accompagnera vos viandes rouges, gibier, intéressant avec du chocolat. Dans ses premières années vin à carafer. Vin de garde	15,00 €
Prestige blanc- blanc 2010	Rolle Cuvée élevée et vinifiée 8 mois en barriques de 600 l, afin de lui conférer sa puissance et son onctuosité tout en préservant son élégance et ses arômes de Provence fruités et floraux. Accompagnera vos viandes blanches, poissons, plats en sauce, fromages de caractère, surprenant avec du foie gras. Vin de garde	15,00 €
Tradition Château Virant- rouge 2009	Cabernet Sauvignon et Syrah et Carignan (vieilles vignes) La réglisse est très présente, arômes de mûres, de cerises confites à l'alcool avec au vieillissement des notes animales	5,90 €
Tradition Château Virant- rosé 2011	Cabernet et syrah Rosé puissant, complexe aux arômes de fruits rouges et jaunes et une fin de bouche florale et épicée. Accompagne la bouillabaisse, les gratins et plats à saveurs méridionales ainsi que les volailles.	5,90 €
Tradition Château Virant- blanc 2011	Rolle Bel équilibre en bouche, au nez on retrouve les arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche finissant sur une note anisée et banane mûre.	5,90 €

Date		Nature	Matin/ Soir	Ville	Nom	Contact	Adresse	téléphone
mercredi	16/05/2012	Autocar	Matin	Trets (13530)	Autocars Burle	Estelle Lesage	15 avenue René Cassin	04 42 29 20 32
mercredi	16/05/2012	Dégustation	Matin	Puylobier (13114)	Domaine Richeaume	Sylvain Hoesch	Domaine Richeaume	04 42 66 31 27
mercredi	16/05/2012	Déjeuner	Matin	Puylobier (13114)	Le relais de Saint Ser		Avenue Paul Cezanne	04 42 66 37 26
mercredi	16/05/2012	Dégustation	Soir	Puylobier (13114)	Domaine des Diables Domaine Sainte-Lucie	Guillaume Philip	Chemin de la Colle	06 81 43 94 62 06 68 65 33 22
mercredi	16/05/2012	Hotel	Soir	Aix- en- Provence (13100)	Le Concorde	Mme Marin	68, bd du Roi René	04 42 26 03 95
mercredi	16/05/2012	Dîner	Soir	Aix- en- Provence (13100)	Le Zinc d'Hugo	Christophe Formeau	22 Rue Lieutaud	04 42 27 69 69 06 08 48 98 65
jeudi	17/05/2012	Dégustation	Matin	Lourmarin (84160)	Cave coopérative de Lourmarin	Bruno Pecqueur	Montée du Galinier	04 90 04 72 06
jeudi	17/05/2012	Pique-nique	Matin	Bonnieux (84480)	Forêt des Cèdres			
jeudi	17/05/2012	Dégustation	Soir	Bonnieux (84480)	Cave de Bonnieux	Emeline ou Véronique	Quartier de la gare	04 90 75 80 03
jeudi	17/05/2012	Hotel	Soir	Apt (84400)	Hotel Le Manoir	Mickael	Quartier Salignan	04 90 74 08 00
vendredi	18/05/2012	Visite	Matin	Roussillon (84220)	Sentier des ocres Office de Tourisme de Roussillon		Place de la poste	04 90 05 60 25
vendredi	18/05/2012	Dégustation	Matin	Roussillon (84220)	Domaine de Tara	Pascale Griveaux	Les Rossignols	04 90 05 74 87
vendredi	18/05/2012	Pique-nique	Matin	Domaine de Tara ou Gordes				
vendredi	18/05/2012	Dégustation	Soir	Menerbes (84560)	Domaine de la Citadelle Musée du tire-bouchon	Alexis et Yves ROUSSET – ROUARD	Route de Cavillon	04 90 72 41 58
vendredi	18/05/2012	Demi-pension	Soir	Cavillon (84300)	Hotel IBIS	Brigitte	601 avenue Boscodomini	04 90 06 18 88
samedi	19/05/2012	Dégustation	Matin	Les Baux de Provence	Mas Sainte Berthe			04 90 49 05 15
samedi	19/05/2012	Pique-nique	Matin		Mas Sainte Berthe			
samedi	19/05/2012	Dégustation	Soir	Eyguieres	Domaine du Vallon des Glauges	Julien M. BAEHNI Romain	Voie d'Aureille	04 90 59 81 45
samedi	19/05/2012	Demi-pension	Soir	Salon de Provence	Domaine de Roquerousse		Route Jean Moulin D 538	04 90 59 50 11
dimanche	20/05/2012	Dégustation	Matin	Lançon de Provence	Château Virant	Robert et Noële CHEYLAN et leurs enfants Pascal et Christine	CD 10	04 90 42 44 47
dimanche	20/05/2012	Déjeuner	Matin	Ventabren	La table de Ventabren	Dan Bessoudo	1, rue Cézanne (Près de l'église)	04 42 28 79 33