



Mont de la Sé
alt. 638 m

← 9.6 km
← 2 km
← 0.2 km

SAINT LAURENT EN BEAUMONT
QUET EN BEAUMONT
Vignes des Combes

CORPS
La Grange

7.9 km →
0.7 km →



Maison Barbe
alt. 790 m

2 km

CORPS

3 km

Le Coin de Quet

SAINT LAURENT EN BEAUMONT 11.3 km →

QUET EN BEAUMONT 3.7 km →

La Grange 1 km →





6 km
2h30 environ
200 m de dénivellée

Pour ne pas vous perdre, suivez la marque de la vigne.

Le sentier de la Sézia

La Sézia est la rivière sauvage qui vous accompagne au cours de cette balade. Pour la rejoindre, vous passerez par des lieux paisibles qui vous raconteront combien la vie était intense dans ce vallon oublié de nos jours.

- ★ Aux vignes, découvrez la cabane et le trouil des paysans.
- ★ Au moulin, profitez du calme, du bruit de l'eau et arrêtez-vous un instant.

LES VIGNES

Le moulin



isère
CONSEIL GÉNÉRAL



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Opère son système par l'État

FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE

Merci à Mme Charles pour l'autorisation d'entrer dans la cabane et Mme Preziosi Espié pour le don du matériel.

Région
Rhône-Alpes





Imaginons



Imaginons, il n'y a pas si longtemps, 2 hectares de vigne sur les coteaux de la Sézia, ici même sur ces terres pauvres mais baignées de soleil.

Imaginons, les familles de Sainte Luce et de Saint Michel en Beaumont parcourant 10, 15, 25 km à pied pour aller et venir de la ferme à la vigne, en ces temps où la route n'existait pas.

Imaginons le temps passé auprès de cette vigne exigeante. Inlassablement, il faut revenir la soigner, l'entretenir... pour obtenir le vin de l'année et parfois aller en vendre dans les bars de La Mure pour récupérer un petit pécule.



Les vignes...



... et les pêchers, les arbres fruitiers d'ici
sur lesquels les femmes cueillent les fruits
sucrés pour faire des confitures

... et l'amarine, cet osier planté dans les vignes, que
l'on ramasse à l'automne et que l'on tresse à la
veillée pour faire des paniers



...et les cabanes qui recèlent les souvenirs de cette
vie intense, autour desquelles on se rassemble à
midi pour de bonnes parties de rires avant de
reprendre les vendanges ou les travaux.

Merci à Mme Charles de nous laisser entrer dans cette ancienne
cabane... Respectez ce lieu chargé de souvenirs.



Un petit baquet d'eau sur le chemin de
la solution permet de réduire la
pression sur le mur et de se débarrasser
des eaux de pluie.

A large, weathered wooden barrel, likely used for wine or spirits, stands outdoors. It is constructed from vertical wooden staves held together by horizontal metal hoops. A green, rectangular plaque with a decorative border is mounted on the barrel's side. The plaque contains text in French describing a winemaking process. The background shows a dirt path and trees.

*Ensuite le moût fermente et "bout"
grâce à l'action des levures. On "tape"
avec des bouts de bois le marc, parties
solides en surface, pour aérer la cuve.
Après la macération, le vin est soutiré
et on distille aussi le jus du marc
pressé avec l'alambic du village.*











