

Les remparts romains accompagnent la sortie de la ville pour déboucher dans le vignoble de la Clairette de Die au pied de Glandasse, puis entre pins et marnes avec pour récompense la Dent de Die, petite canine calcaire en avant du plateau du Vercors.

Chiens tenus en laisse.

DESCRIPTIF PAS-A-PAS

- 1 Au poteau **Die (alt. 408m)**, passer devant l'Office de tourisme et continuer rue des Jardins pour passer sous le pont de la D93. Au poteau **Place Antonin Chevandier (alt. 408m)** suivre la direction **Montée des Remparts**.
- 2 De-là, prendre la piste à droite en poursuivant sur le GR95 jusqu'à **Bassette (alt. 490m)**, puis continuer tout droit jusqu'au **Gros Chêne (alt. 488m)**.
- 3 Prendre à droite, puis rapidement à gauche pour suivre le sentier qui mène au **Col de la Tour (alt. 740m)**, rejoindre **Bergu (alt. 738m)**(possibilité de monter au **Col de Bergu (alt. 770m)** à droite).
- 4 Continuer le sentier sur la gauche pour atteindre **Cornet (alt. 619m)**, puis prendre à gauche pour retrouver le GR95 qui rejoint **Le Gros Chêne (alt. 488m)** et **Bassette (alt. 490m)** en prenant à gauche.
- 5 Suivre la route à gauche pour atteindre **Les Fondeaux (alt. 435m)** et la route de droite direction la **Montée des Remparts** pour retrouver le chemin de l'aller et rejoindre le parking.

La Clairette de Die, une star de renommée internationale

« La méthode dioise ancestrale » créait un vin effervescent, fruité et doux sans aucun additif. Après le pressurage des cépages clairette et muscat à petits grains, la fermentation est stoppé par l'action du froid. Elle se poursuit alors naturellement à partir du sucre du raisin. Depuis les Voconces, peuple gaulois, la Clairette de Die, c'est LE vin des desserts de toutes les fêtes dioises et le 1er pétillant naturel de France en volume. 260 vigneronns cultivent ce plus haut vignoble AOC de France en altitude, dont 1/3 est en bio. Au pays des bulles, on fabrique aussi le Crémant de Die, vin brut vinifié à partir des cépages clairette, aligoté et muscat avec un ajout de liqueur de tirage pour la prise de mousse comme le veut la méthode traditionnelle (celle utilisée pour le Champagne).

Réalisation : Département de la Drôme - Service ESN - 047525 / Textes : E. Mitre - OT Pays Diois / photo : Lionel Pascale - Drôme-Attractivité



PAYS DIOIS

LE COL DE BERGU



-  Die
-  10.5 km
-  390 m
-  3h

Assez facile

LES BONS PLANS A PIED

Office de Tourisme du Pays Diois
04 75 22 03 03
www.diois-tourisme.com



Partir avec la carte IGN est vivement recommandé. Prévoir eau et nourriture et des vêtements adaptés à la marche. Prévoir sa sortie en fonction de son niveau et de la météo.



Départ : Parking Meyrosse

Balissage :



Effort :



Assez facile

Technicité :

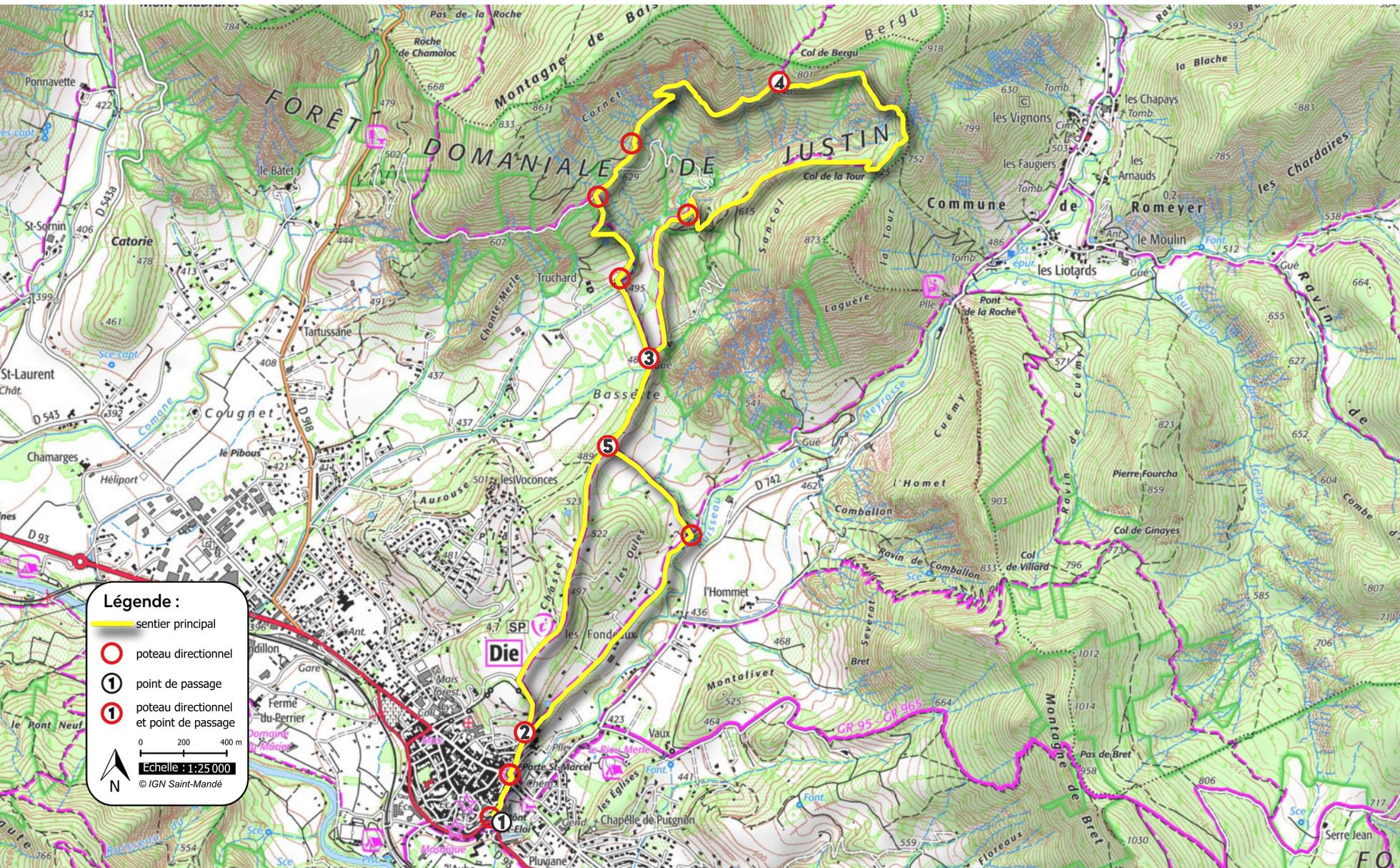


Assez facile

Risque :



Assez facile



Légende :

-  sentier principal
 -  poteau directionnel
 -  point de passage
 -  poteau directionnel et point de passage
- 0 200 400 m
- Echelle : 1:25 000
- © IGN Saint-Mandé