

Sur les contreforts du synclinal perché de la forêt de Saoû, et à travers vignes, forêts et crêtes, cet itinéraire vous offrira un beau panorama sur les Trois Becs.

DESCRIPTIF PAS-A-PAS

- 1 Prendre la route s'élevant vers la montagne. À l'embranchement à gauche, continuer tout droit, passer le pont et poursuivre à droite par la route.
- 2 Dans le virage en épingle, poursuivre en face par le chemin de terre. Il s'élève en pente douce, tantôt en sous-bois tantôt à découvert. Dépasser une ruine, laisser le sentier qui grimpe à droite et continuer tout droit. Franchir le ruisseau affluent. La piste décrit un lacet à droite puis un deuxième à gauche.
- 3 Juste après, s'engager sur le sentier à droite. Il monte à flanc en sous-bois, en balcon sur le ruisseau puis dans les pins.
- 4 Emprunter la piste des Balcons-de-la-Drôme à droite. Laisser à droite l'accès à la ferme et continuer jusqu'à l'épaule du pas Saint-Michel.
- 5 Au croisement, descendre par la piste à droite et rester sur la voie principale. Négliger la ferme à droite et poursuivre tout droit. Après le pré, continuer tout droit par le chemin herbeux. A flanc, il passe à droite du mamelon, rejoint la crête, puis contourne le serre par la droite dans les vignes avant de descendre au nord.
- 6 Descendre par le sentier en épingle à droite faisant face aux Trois Becs, franchir un talweg, déboucher sur un chemin en bordure de champs, prendre à gauche. Traverser un autre ruisseau par un passage à gué. Contourner le champ par la gauche, en surplombant le ravin. Le sentier oblique à droite, toujours en lisière de forêt, puis traverse le champ. Le contourner ensuite par la droite avant de s'engager dans la forêt à gauche, prendre l'épingle à gauche et remonter ce sentier.
- 7 En arrivant sur la route, prendre à gauche, continuer à droite à l'épingle pour rejoindre le chemin de départ et rejoindre le parking.

La Clairette de Die

La Clairette de Die est un vin traditionnel élaboré à partir de deux cépages : le muscat blanc à 75 % et la clairette blanche qui allège le goût sucré du muscat. La technique de vinification repose sur une fermentation incomplète en cuve (un à deux mois) qui se poursuit en bouteille à partir du sucre résiduel du raisin (environ quatre mois à 12° C). Elle s'arrête naturellement lorsque le vin aura atteint un degré d'alcool proche de 7° à 9°. Le vin est alors prêt à être consommé. Avec ses deux mille ans d'âge, la Clairette de Die repose sur une légende : Plin l'Ancien parlait d'un vin apprécié des Voconces (ancêtres des Diois). Ce peuple gaulois aurait abandonné des jarres contenant du vin dans une rivière pendant tout un hiver et aurait redécouvert au printemps un précieux liquide, sucré et pétillant.

Office de tourisme Cœur de Drôme – Pays de Crest et de Saillans
04 75 25 11 38
valleedeladrome-tourisme.com



 **112**



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.

Réalisation : Département de la Drôme - Service ESN - 10/2023 / Textes : CDRP 26 / le photo : CDRP26



- LA
D R O
M E - LE DÉPARTEMENT

VALLÉE DE LA DRÔME SAINT-MICHEL



-  Aubenasson
-  6.9 km
-  405 m
-  3h 00mn

Assez difficile

LES BONNS PLANS A PIED



Départ : Sortie sud du village, à gauche

Balises : 

Effort :



Assez difficile

Technicité :

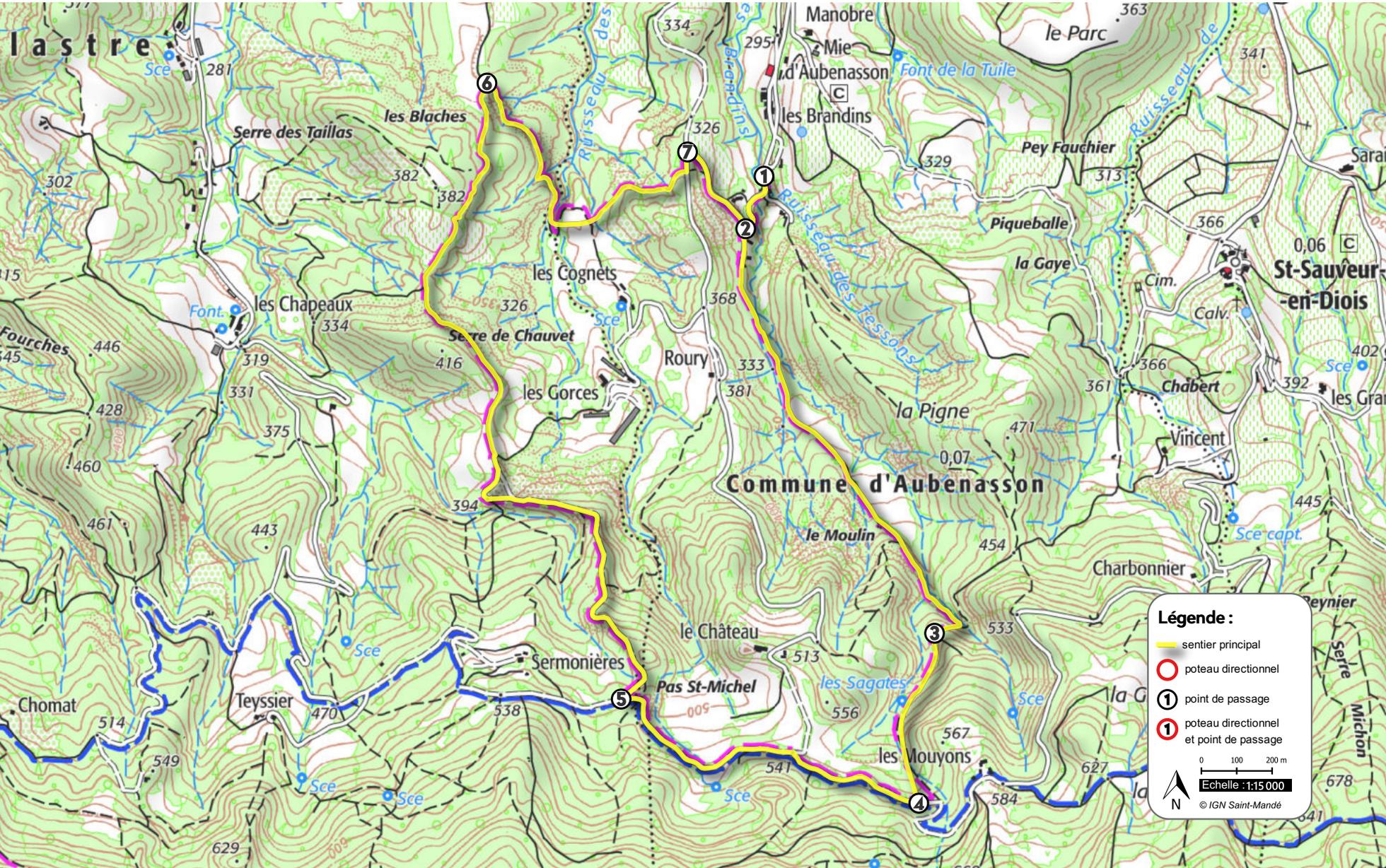


Peu difficile

Risque :



Assez faible



Légende :

-  sentier principal
 -  poteau directionnel
 -  point de passage
 -  poteau directionnel et point de passage
- 0 100 200 m
 Echelle : 1:15 000
 © IGN Saint-Mandé