



*Rendez-vous balade à JOIGNY sur la côte St Jacques  
Lundi 8 avril 2024 avec Gérard CORGERON*

*Notre point de départ et d'arrivée  
sur les promenades de Joigny*





*Tous en forme, il fait beau!*

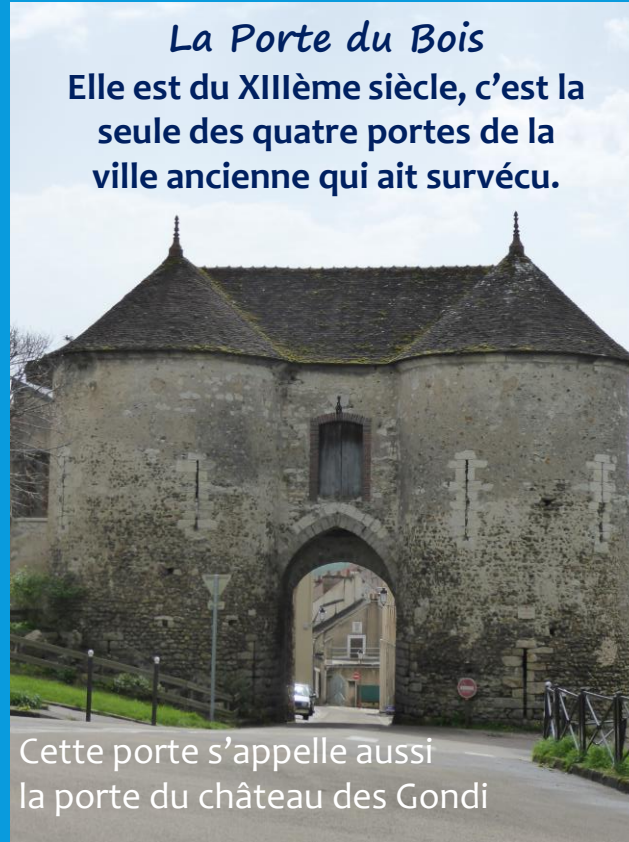


*Un coin de chicorées sauvages*

## JOIGNY



*La Porte du Bois*  
Elle est du XIIIème siècle, c'est la seule des quatre portes de la ville ancienne qui ait survécu.



Cette porte s'appelle aussi la porte du château des Gondi





*Sur le chemin de la Voix Grasse*



*C'est le début d'une balade formidable au milieu des vignes*





*Beaucoup d'interrogations sur Joigny*





1 - Admirons la ville de Joigny



Restaurant Rive gauche

Rest. La Côte St Jacques



## Histoire du vignoble Jovinien

Le vignoble va se développer tout au long de l'époque médiévale au fur et à mesure de l'agrandissement de la cité. Le **transport fluvial** sur l'Yonne est un atout majeur dès cette époque. Les XVIIIe et XIXe siècles marquent l'apogée du vignoble jovinien avec 700 ha, un port aux vins très important et une renommée exceptionnelle, bien au-delà des frontières.

Le déclin commence en 1850 et s'arrête en 1920 : l'augmentation des coûts de transports avec la disparition du transport fluvial dû au chemin de fer, la crise phylloxérique à partir de 1883 et la première guerre mondiale en sont les facteurs.

**A partir de 1930, le vignoble renaît** grâce à des familles joviniennes qui se battent pour replanter les cépages nobles, le chardonnay, le pinot noir et le fameux pinot gris. De 1936 à 1973, les vins peuvent s'appeler « Vin gris de Joigny Côte Saint-Jacques » mais sans avoir droit à « Bourgogne ». Il faut attendre 1975 pour que nos vins bénéficient de l'AOC BOURGOGNE. (Office du tourisme de Joigny)



## Des vignes entretenues

Certains vignerons utilisent  
**un enjambeur** .

C'est un tracteur agricole à trois ou quatre roues permettant d'enjambrer 1 ou 2 rangs de vignes.

L'enjambeur permet de réaliser des traitements en concentrant la pulvérisation sur le feuillage, le rognage, le broyage des sarments au sol, le travail du sol, ...  
Ce qui explique les alternances d'allées d'herbe bien verte et d'herbe qui semble brûlée.

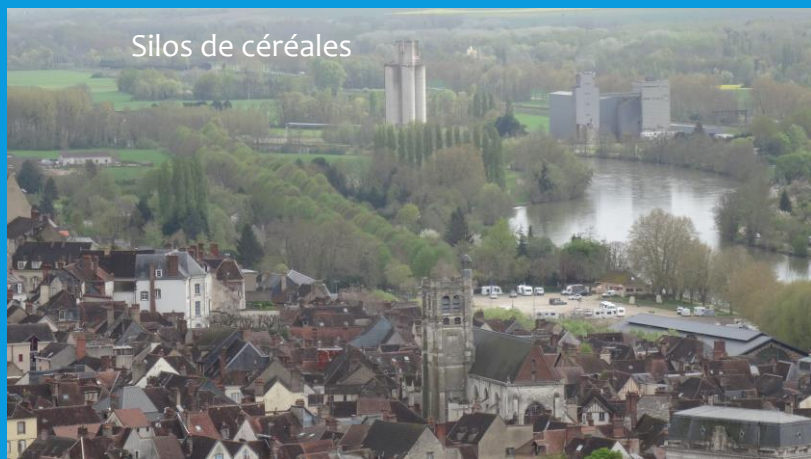


*Que veulent dire ces couleurs:  
blanc, rouge, jaune?*

Ces couleurs aident à jalonner les passages des enjambeurs. Ce sont des balises qui permettent de planifier leurs passages: aujourd'hui, demain...

source Calmus vigneron





Silos de céréales



Zone d'activité commerciale et Ateliers de Joigny  
(fournisseurs d'équipements pour les chemins de fer à Joigny)



Ancienne caisse  
d'épargne

Locaboat (Location de péniches)

Ecole privée Saint Jacques





*Quel est le terroir de l'appellation Bourgogne  
Côte Saint-Jacques?*

Les vignes sont implantées en bordure de la forêt d'Othe,  
sur un coteau de craies du Turonien  
recouvert d'argiles à silex.

Le climat de la côte est très favorable en raison de ses sols  
mais également par **son exposition sud/sud-est** qui garantit  
aux vignes un bon ensoleillement qui les protège  
des vents froids venus du plateau.

Dans ces conditions, les pieds sont généralement épargnés  
par les gelées matinales se produisant au printemps. (figaro.fr)





*Ca monte pour arriver  
au belvédère*

*La carte du belvédère*



Les anciennes sablières



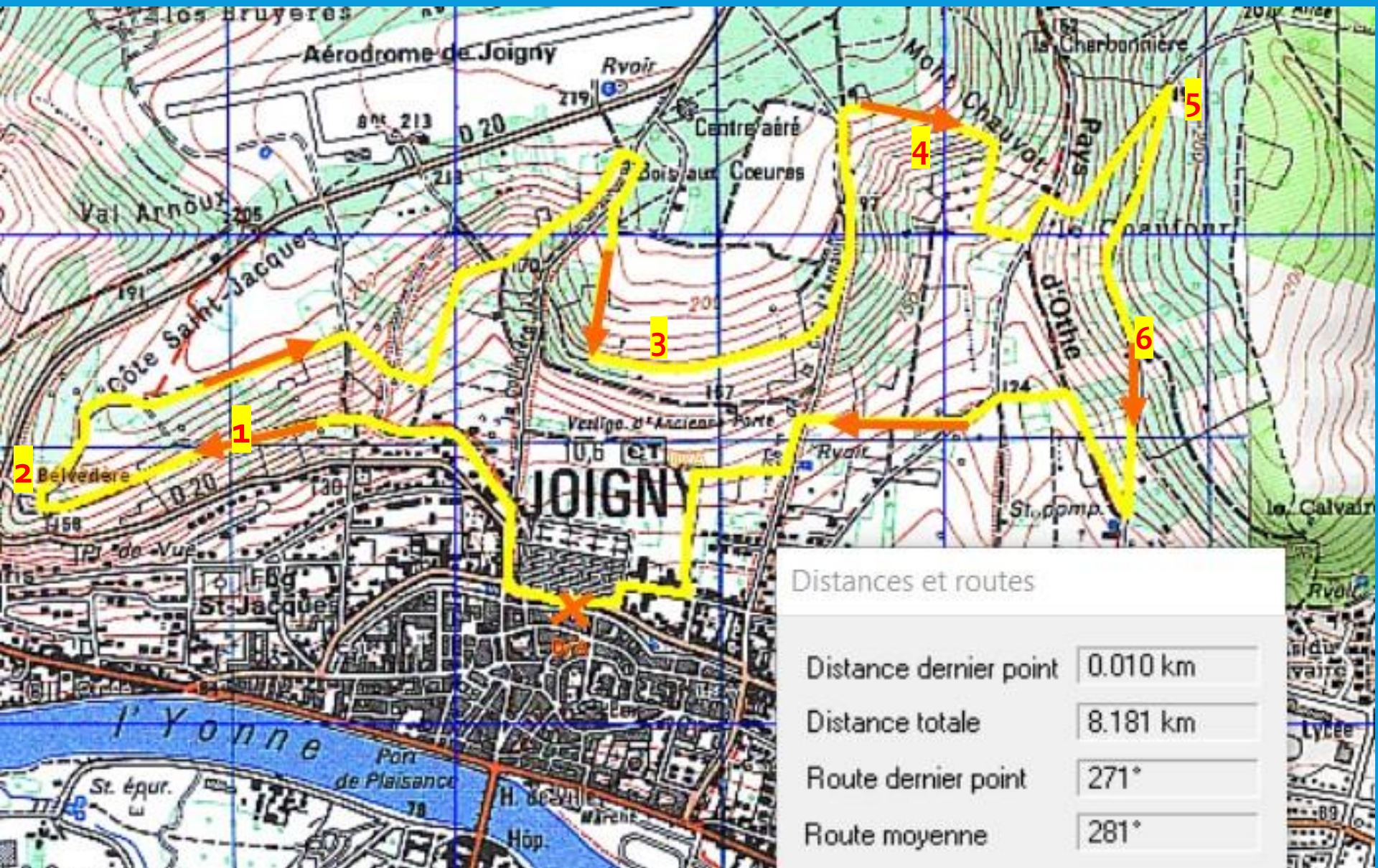
*Un bon coin pour pique-niquer*



*Le pont d'Yonne avec ses enfilades de quais*









## 2 *Vue panoramique sur Joigny à partir du Belvédère*

Le vignoble français est cultivé par des viticulteurs et des vignerons. La principale différence entre viticulteurs et vignerons est simple: les viticulteurs se consacrent entièrement à la culture de la vigne; les vignerons s'occupent en plus de la vinification et de la commercialisation de leur vin.



[Démarrer la vidéo d'Alain Guidez](#)



Ce vignoble est le plus petit de superficie de l'Yonne. Il compte une superficie de 40 hectares en production de vigne dont 13 bénéficient de l'appellation Bourgogne Côte Saint Jacques.

Les cépages cultivés sont: le Pinot Noir pour le vin rouge, le Pinot Gris également appelé Beurot en Côte d'Or pour le vin gris, le Chardonnay pour le vin blanc.



## *Le domaine de La Croix Saint-Jacques*

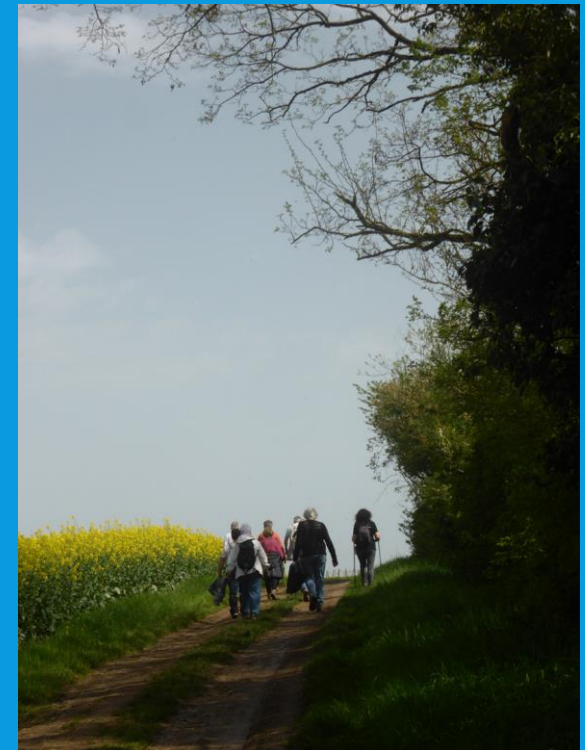
Riche d'une histoire de plus d'un millénaire, sa superficie atteignait 540 hectares au Moyen-Age. Fin XIXe, le phylloxera faisant des ravages, Joigny n'a pas été épargné.


En 1982, le célèbre chef étoilé **Michel Lorain** reprend le domaine et lui donne un nouveau souffle avec le souhait d'y créer un vin de qualité pouvant accompagner ses plats d'exception. Avec l'aide de **Claude Bourguignon**, l'ingénieur agronome renommé et spécialiste des terroirs, ils assureront ensemble la renaissance de leur domaine.

En 2010, **Manuel Janisson** reprend l'affaire. Depuis, avec Elise Bertin, œnologue, ils ont entamé le processus de certification Haute Valeur Environnementale. Cette certification, créée par le Ministère de l'Agriculture, les engage à adopter une culture raisonnée. (site domaine La Croix St Jacques)



*Une balade entre vignes et Colza*





Le Quartier de  
la Madeleine

*La belle église Saint Jean et le château des Gondi*

## L'enherbement de la vigne

« Dans une logique de gestion de l'écosystème cultivé, nous avons choisi de semer de l'herbe entre les rangs de vigne. »

L'enherbement permanent de la vigne consiste à planter, maintenir et à entretenir un couvert végétal entre les rangs de vigne. Cette pratique, en fort développement dans la plupart des vignobles constitue, une alternative au désherbage chimique et au travail du sol. »



« En 2005, après mûre réflexion, j'ai choisi d'enherber entre les treilles des vignes. Le fait de semer du gazon permet d'apporter de l'humus au sol, notamment lors des tontes (2 à 3 fois par an). La vie microbienne se trouve favorisée et la multiplication des lombrics (vers de terre) facilite la circulation de l'eau et la structure du sol ; ainsi la vigne, à l'aide de ses racines va puiser en profondeur les minéraux et les éléments essentiels à la bonne qualité des raisins. L'enherbement a également pour conséquence de diminuer la vigueur de la vigne, de ce fait, le feuillage est moins abondant, permettant d'exposer davantage les raisins au soleil pour la qualité optimum de nos raisins. »

(site Alain Vignot)





*Ici  
 un  
 enherbement  
 naturel  
 sans  
 désherbant  
 ni  
 insecticide*





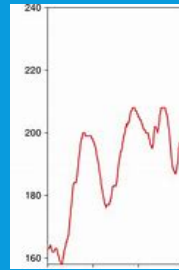
*Où il est question du COLZA*











3 belles montées dans cette balade avec 210m de dénivelé!

**3** – *Au dessus du cimetière, notre point de départ*

Le Gros Mont

Le Montholon

Eglise st André



# Les anciens quartiers militaires de Joigny



Cinéma Agnès Varda

En face de nous, se trouve l'emplacement du groupe géographique qui imprimait les cartes *d'état* major. Il a été délocalisé.



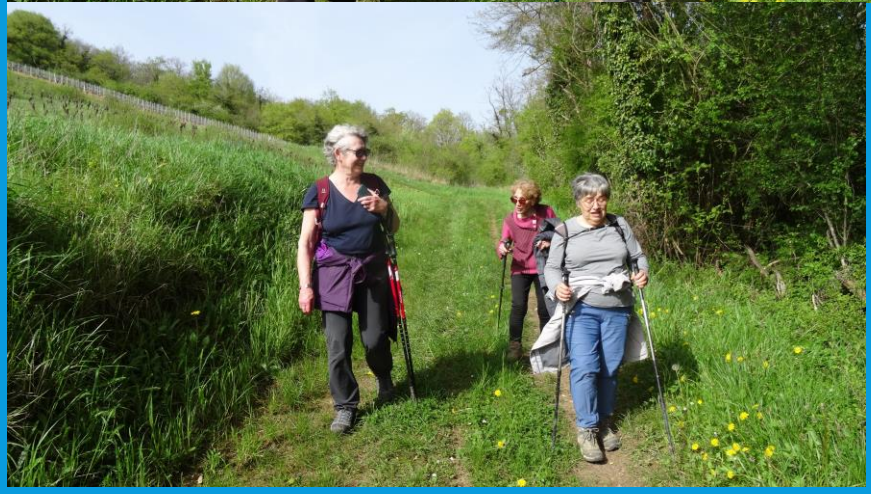


**4** - Descente  
du mont Chauvot  
au milieu des  
vignes





A la  
queue  
leu  
Leu  
...



*Voici une vigne  
bien différente*

Une discussion  
s'instaure au sein  
du groupe de  
marcheurs: ces  
vignes sont elles  
abandonnées?  
Les herbes  
poussent  
librement.  
Pourtant les ceps  
sont taillés?  
Ces vignes n'ont  
pas l'air d'être  
traitées...

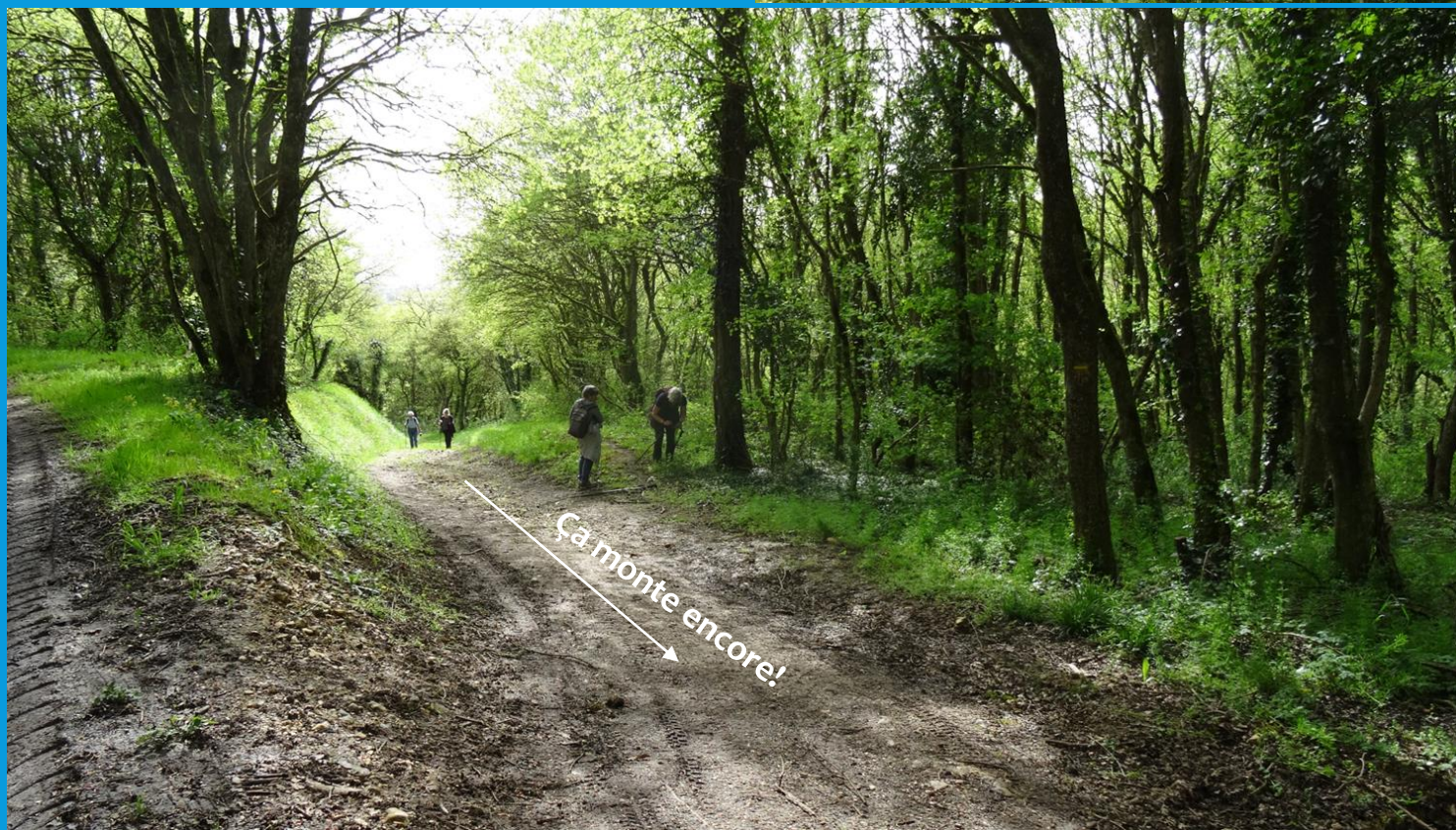


*S'agit-il d'essais, d'une parcelle de vigne BIO?*

Il faudrait refaire une balade en septembre pour le savoir...



Ici nous avons entendu  
beaucoup d'oiseaux  
chanter:  
Pouilloux véloce,  
Pinsons....





Vers l'allée de  
Villefranche ↙

*Il fait bon, il fait chaud.*



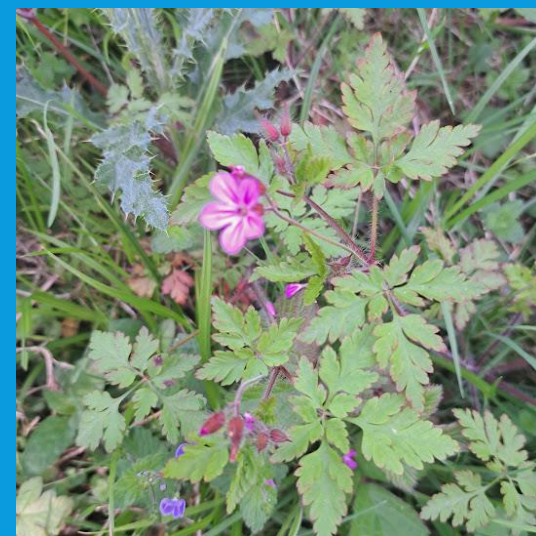
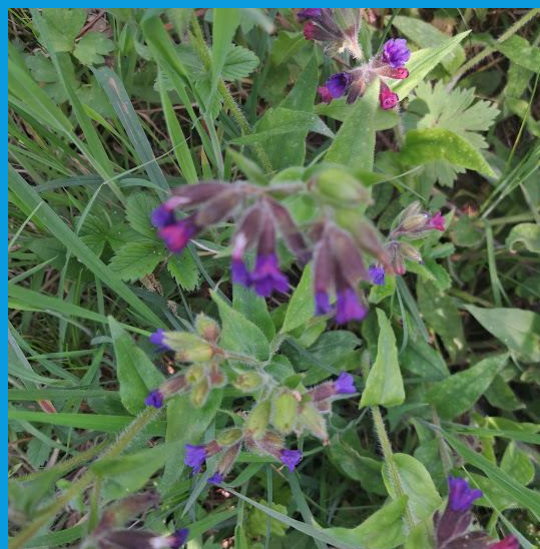
Arum tacheté- *Arum maculatum*

Stellaire holostée - *stellaria holostea*

Alliaire officinale - *Alliaria petiolata*

Muscari à toupet  
*Muscari comosum*

Beaucoup de fleurs, bien différentes selon leur emplacement: à flancs de coteau ou dans les bois  
[Voir les plantes de notre région](#)



Orchis pourpre - *Orchis purpurea*

Pulmonaire - *pulmonaria longifolia*

G. Herbe à Robert – *Geranium robertium*



*Ancienne blessure de l'arbre  
devenue œuvre d'art?*



1/Le **bois de cœur** (ou le bois parfait ou duramen) est l'élément de soutien central de l'arbre.

2/ L'**aubier** représente le système conducteur de la nourriture de l'arbre,  
3/ Le **cambium** est le tissu de croissance de l'arbre.

4/Le **liber** est la partie interne de l'écorce.

5/ Le **rhytidome** est la partie externe de l'écorce. ([www.lignum.ch](http://www.lignum.ch))



La tige de cette plante s'accroche à nous.  
On l'appelle souvent  
« **l'herbe collante** » ou  
**la plante « Velcro »**.  
Elle est comestible.

*Le gaillet gratte-roue  
fait des siennes!*



6 Nous sommes sur le chemin inverse de la balade partant de Looze le 25 mars 2024



Nos amies les abeilles sont toujours là!





*L'église saint Jean au loin*



L'orage gronde, le ciel s'est obscurci,  
les marcheurs sortent les capes  
de pluie et accélèrent le pas,  
il commence à pleuvoir..



*Même pas mouillés!*

Juste quelques gouttes de pluie, l'orage s'est éloigné.