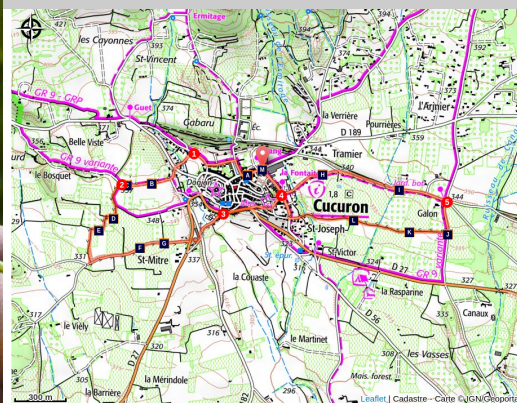


## CUCURON - Sentier vigneron

Cucuron



Grappe de raisin Merlot (©David Tatin)



*Une petite balade vigneronne de part et d'autre du village perché de Cucuron, à la découverte des paysages et savoir-faire viticoles.*

« Abrités par les pentes du Grand Luberon, ces vastes paysages ensoleillés appellent au calme. Entre vignes et vergers nous prenons un peu de hauteur. S'offre alors un beau panorama sur les pentes du Mourre Nègre, la campagne du Pays d'Aigues et au loin au sud, le massif de la Sainte-Victoire. Le passage d'un tracteur nous active vers la suite des vignobles et nous invite à boucler cette balade par une petite dégustation d'un vin savoureux, à la cave des vigneronns de Cucuron ». Dires de deux visiteurs conquis.

### Infos pratiques

Pratique : À pied

Durée : 2 h

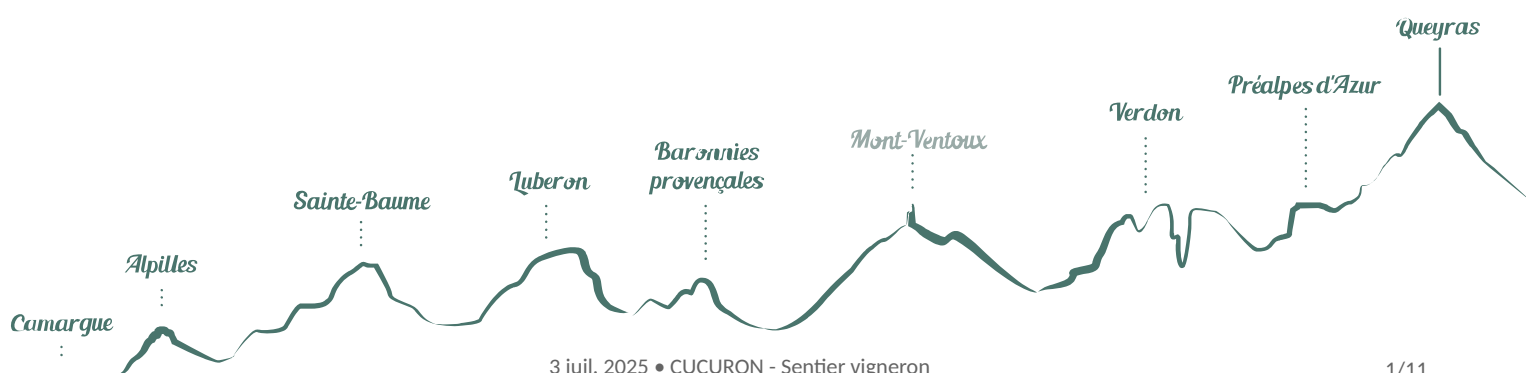
Longueur : 5.7 km

Dénivelé positif : 77 m

Difficulté : Très facile

Type : Boucle

Thèmes : Faune, Produits du terroir



# Itinéraire

Départ : Office de tourisme de Cucuron (cours Pourrières).

Arrivée : Cucuron

Balisage :  GR®  PR local

Remonter le cours Pourrières en direction du village. Virer à droite, longer l'étang de Cucuron et au bout de la place, prendre à gauche le chemin de Gabarut. Continuer 100 m à droite sur le chemin du Cagnard.

**1-** Au panneau de sortie du village, virer à gauche sur un chemin de traverse. Traverser la D56 et grimper en face le chemin Sourd.

**2-** A l'Y, bifurquer à gauche sur la traverse de Gramenon. Au goudron, emprunter à gauche le chemin du Four à chaux. Traverser la Dte, se faufiler à travers un petit sentier. Continuer à descendre, traverser la D27 (prudence !), franchir le talus, traverser la D182 (prudence !) et remonter à droite le chemin du tennis.

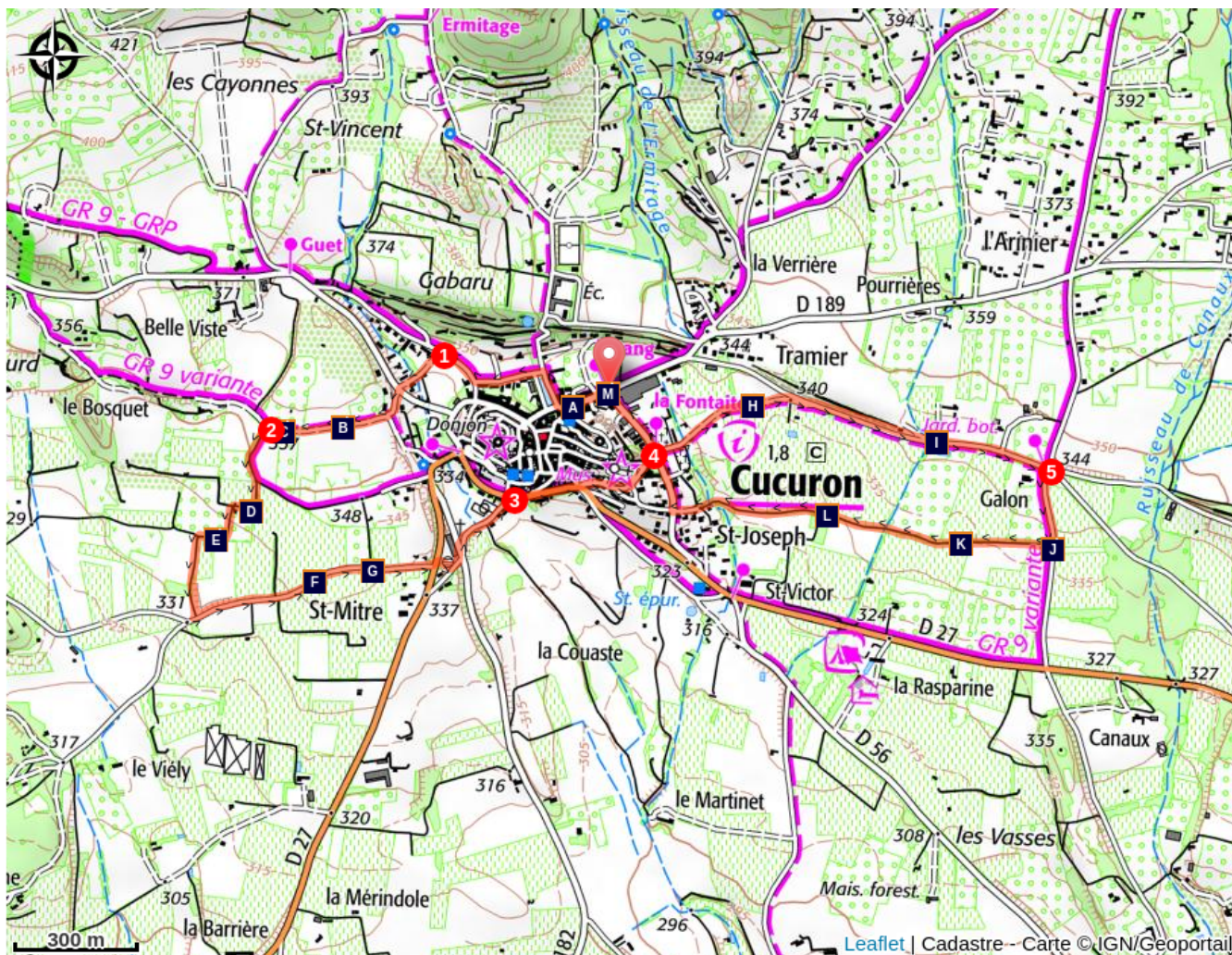
**3-** Emprunter à droite le boulevard du sud, laisser l'arche sur votre droite et monter en face la rue de l'Enseigne. Continuer rue des Vaureilles. Sur la place Jean-Joseph Ferréol, descendre la rue pour rejoindre le petit rond-point.

**4-** Continuer en face, longer le cimetière et poursuivre sur un chemin. A la route, virer à droite et l'emprunter sur 800 m.

**5-** Au carrefour "Gallon", virer à droite sur le chemin d'Apt. 200 m plus loin, bifurquer sur la piste à droite et longer les vignes. A la route, virer à droite, revenir au cimetière (point 3) et poursuivre sur le cours Saint-Victor pour regagner la cave des vigneron de Cucuron.



# Sur votre chemin...



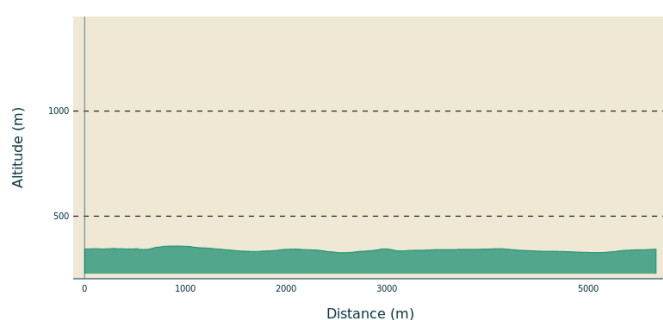
- |                                                                                                                             |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Le Portail de l'Etang (A)               |  L'AOC Luberon, vins pour tous les goûts (B) |
|  La truffe en Luberon (C)                |  La Chouette auxiliaire de la vigne (D)      |
|  La cerise en Luberon (E)                |  Cucuron, village perché (F)                 |
|  Des nichoirs pour Chouette d'Athéna (G) |  Vieil arbre, allié d'Athéna (H)             |
|  Une mer de vigne (I)                    |  L'huile d'olive de Provence (J)             |
|  Un oisillon au sol... que faire ? (K)   |  Athéna, espèce bio-indicatrice (L)          |
|  Cave coopérative Louérien (M)           |                                                                                                                                 |

# Toutes les infos pratiques

## Recommandations

- Après le point 2 : prudence aux traversées de route successives.
- Je reste sur le bon tracé, je respecte les propriétés privées, le travail des agriculteurs et viticulteurs.
- Itinéraire déconseillé en cas de forte chaleur ; aucune zone ombragée dès que l'on quitte le village !

## Profil altimétrique



Altitude min 326 m  
Altitude max 358 m

## Accès routier

À 13 km au nord-ouest de Pertuis, par Ansouis et la D56.

## Parking conseillé

Parking devant l'Office de tourisme et la Cave Louérion, au nord-est du village de Cucuron (cours Pourrières).

## Source

OTI Luberon Sud Tourisme



## Lieux de renseignements

Maison du Parc naturel régional du Luberon



60, place Jean Jaurès, 84400 Apt

[accueil@parcduluberon.fr](mailto:accueil@parcduluberon.fr)

Tel : +33 (0)4 90 04 42 00

<https://www.parcduluberon.fr/>

OTI Luberon Sud Tourisme

Le Château - BP 16, 84240 La Tour d'Aigues

[contact@luberon-sud-tourisme.fr](mailto:contact@luberon-sud-tourisme.fr)

Tel : +33 (0)4 90 07 50 29

<https://www.luberon-sud-tourisme.fr/>

# Sur votre chemin...

---



## Le Portail de l'Etang (A)

Aussi appelé « Portail de Cabrières » et autrefois « Porte de la Burlière » (nom du quartier voisin, qui évoque en provençal le lieu où l'on s'adonne au jeu de boules), c'est l'une des portes restantes de la fortification du XVI<sup>e</sup> s.. On peut encore y apercevoir les emplacements des chaînes du pont-levis. L'enceinte fortifiée comprenait quatre portes et six tours et assurait la défense de l'agglomération. L'ouvrage de 600 m de longueur et de 9 m de hauteur, était couronné d'un chemin de ronde et de plusieurs bretèches, doublé à l'extérieur d'un fossé sec.

Crédit photo : ©Eléa de Robert - PNR Luberon

---



## L'AOC Luberon, vins pour tous les goûts (B)

Rouges, blancs ou rosés, les vignerons disposent d'une grande variété de cépages pour composer leurs vins ; syrah, grenache, mourvèdre, carignan, cinsault... Gourmands et généreux, vivaces et élégants, harmonieux et aromatiques, tous les vins de l'AOC Luberon et de ses 52 caves particulières, 10 coopératives et une union de producteurs, sauront vous recevoir et vous surprendre avec délice ! Certains de ses vins ont reçu la "marque Parc", aboutissement d'une démarche qualité.

Crédit photo : ©PNR Luberon

---

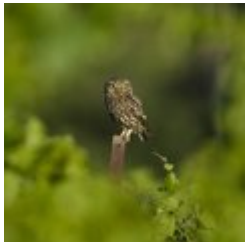


## La truffe en Luberon (C)

La truffe, « rabasso » en provençal, est un champignon qui vit sur les racines des chênes verts, blancs mais aussi des pins d'Alep... C'est un paysan de Saint-Saturnin-lès-Apt (à 10 km au nord d'Apt), qui débuta la trufficulture en plantant des chênes truffiers. En hiver, truffier et chien truffier partent à la recherche du fameux « diamant noir ». Le Vaucluse est tout de même le premier département producteur français et la Provence produit plus des trois quarts de la production nationale.

Crédit photo : ©PNR Luberon





### La Chouette auxiliaire de la vigne (D)

Les auxiliaires de culture sont des animaux qui, dans leur mode de vie et surtout dans leur comportement alimentaire, offrent de meilleures conditions à une plante. La Chouette chevêche, ou Chevêche d'Athéna, est un petit rapace nocturne (~20 cm) affectionnant la mosaïque de vignes, prés et friches. Elle chasse de petites proies : petits rongeurs, petits oiseaux et lézards. Chassant également de gros insectes, elle protège la vigne par sa présence en augmentant la pression sur les ravageurs.

Crédit photo : ©Martin Steenhaut - LPO



### La cerise en Luberon (E)

Avec le Gard, le Vaucluse est le premier producteur de cerises de table. Burlat et bigarreau sont les variétés les plus cultivées en Luberon. Vous pouvez les croquer nature à la belle saison ou déguster la grande spécialité d'Apt : la cerise confite. Apt produit chaque année plus de 10 000 tonnes de fruits confits ! De nombreux fruits y sont confits depuis le XVe s., un vrai savoir-faire ! Aujourd'hui, Apt reste la capitale mondiale du fruit confit.

Crédit photo : ©Séverine Besson - OTI Luberon Sud Tourisme



### Cucuron, village perché (F)

Comme la plupart des villages perchés du Luberon, Cucuron s'est développé au XIe s. autour de son château, ici sur la butte à l'ouest dont il ne reste aujourd'hui que les vestiges du donjon. Dès le XIIIe s. une nouvelle église est construite à l'est et le village s'agrandit alors vers elle. Témoignage de ces agrandissements, trois enceintes se succèdent au fil des siècles. De la dernière du XVIe s., on distingue encore une tour et deux portes par lesquelles on rentre dans le vieux village.

Crédit photo : ©Eric Garnier - PNR Luberon



### Des nichoirs pour Chouette d'Athéna (G)

Le nombre de cavités diminuant, l'installation de nichoirs pour oiseaux permet d'augmenter les zones de nidification. La forme et les dimensions du nichoir et du trou d'envol permettent de sélectionner les espèces souhaitées ! En Luberon plus de 200 nichoirs ont été installés pour la Chouette chevêche ou Chouette d'Athéna (*Athene noctua*). Ils permettent l'étude et le suivi des principaux paramètres de sa reproduction. Depuis leur installation, dès 2005, le nombre de couples de Chevêches s'y reproduisant est en constante augmentation.

Crédit photo : ©PNR Luberon



## Vieil arbre, allié d'Athéna (H)

Le petit bâti agricole est, en Luberon, essentiel au maintien de la Chevêche, surtout les vieux cabanons en pierre car elle peut nicher dans leurs cavités. La conservation et l'entretien des vieux arbres est également indispensable à la chevêche. Outre les cavités utilisées pour la nidification, ils fournissent des perchoirs mais aussi de nombreuses proies (gros insectes en particulier). En été comme en hiver, observez Athéna à bonne distance, sans la déranger, avec une paire de jumelles !

Crédit photo : PNR Luberon



## Une mer de vigne (I)

Le paysage, fermé par le Luberon au nord, est dominé par le village de Cucuron, perché sur une butte, îlot bâti au sein d'une mer de vignes. Venez en automne (octobre) pour découvrir ce paysage de "marqueterie". La dynamique apportée par les rangs de vignes y est portée à son comble par un étalement dans le temps des coloris d'automne, selon les espèces plantées et leur alignement, différant selon les parcelles.

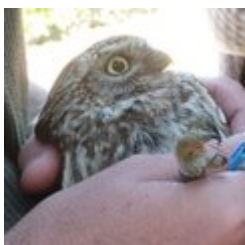
Crédit photo : ©Françoise Delville - PNR Luberon



## L'huile d'olive de Provence (J)

L'huile d'olive est emblématique du régime méditerranéen et se retrouve dans de nombreux plats typiques. Comme pour le vin, il existe en fonction des variétés d'olives, du terroir, du savoir-faire des producteurs et des mouliniers, plusieurs huiles d'olive dont l'origine et le goût particulier peuvent être reconnus par une Appellation d'Origine Contrôlée. Depuis 2007, il existe une AOC qui couvre toute la région : l'AOC Provence, qui traduit l'histoire et le savoir-faire ancestral de la région !

Crédit photo : ©Wego Productions



## Un oisillon au sol... que faire ? (K)

Les rapaces nocturnes ne font pas de "nids". Ainsi, leurs jeunes partent rapidement explorer leur environnement proche, sans même savoir voler, c'est la phase d'apprentissage. Les parents continuent de les nourrir alors qu'ils sont au sol. Sachez que si vous trouvez une jeune chouette apparemment abandonnée, elle n'est pas forcément en danger ! Laissez-la sur place ou déposez-la en hauteur, à l'abri des prédateurs, afin qu'ils retrouvent leurs parents qui ne les perdent pas de vue !

Crédit photo : ©PNR Luberon





### Athéna, espèce bio-indicatrice (L)

La Chevêche d'Athéna est dite bio-indicatrice de la qualité écologique des milieux agricoles, car très sensible à l'intensification des pratiques. Si les haies et les vieux arbres sont détruits ou si les gros insectes dont elle nourrit abondamment ses petits sont trop massivement éliminés par les traitements chimiques, elle disparaît. Avec un peu de chance vous l'apercevrez sur un toit de tuiles ou dans un arbre, vous fixant intensément de ses yeux jaunes d'or. Observez sans déranger !

Crédit photo : ©DR-Gilles Viricel



### Cave coopérative Louérion (M)

En 1925, les viticulteurs du territoire se regroupent en coopérative afin de mutualiser leurs moyens de production. Après plusieurs fusions, les caves de Lourmarin, Cadenet, Lauris et Cucuron s'unissent en 2009 pour former Louérion – nom que les Romains donnaient autrefois au Luberon. Aujourd'hui, la [coopérative Louérion](#) s'étend sur 950 ha de vignobles répartis sur 15 communes du Luberon. Elle regroupe 150 coopérateurs et produit environ 47 000 hL de vin sous différentes appellations. Certains vins sont élaborés selon le cahier des charges du système qualité "Agriconfiance".

Crédit photo : ©Eric Garnier - PNR Luberon



- En aucun cas les auteurs des contenus de ce site ne sauraient être tenus pour responsables de problèmes ou d'accidents sur les itinéraires cités.
- Cependant, nous comptons sur vous pour signaler toutes contradictions importantes entre cette fiche et le terrain.
- Pensez également à signaler les éventuels problèmes rencontrés pendant votre balade sur <http://sentinelles.sportsdenature.fr> (erreur de balisage, panneau défectueux, pollution, conflit d'usages...).
- La vente de cette fiche est autorisée au coût d'impression.
- Ne pas jeter dans la nature.

L'outil Geotrek a été financé par l'Union européenne, le Parc national des Ecrins et le Parc national du Mercantour.

Le projet Chemins des Parcs est financé par la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et les Parcs naturels régionaux des Alpilles, de Camargue, du Luberon, du Queyras et du Verdon.

Ce projet partenarial rassemble également le Comité Régional du Tourisme, les agences départementales de développement touristique, les offices de tourisme et les syndicats d'initiative.

- The authors of this website will in no case be held responsible for problems or accidents on the routes mentioned.
- We count on you to point out any inconsistency between this content and the field itineraries
- Please report any problems encountered on the routes (route marking problems, defective panels, pollution, conflict of uses ...) on <http://sentinelles.sportsdenature.fr>
- The sale of this sheet is authorized at the cost of printing
- Please don't litter

The Geotrek tool was funded by the European Union, the Ecrins National Park and the Mercantour National Park.

The Chemins des Parcs project is funded by the Provence-Alpes-Côte-d'Azur Region and the regional nature parks of Alpilles, Camargue, Luberon, Queyras and the Verdon.

This project was developed in partnership with the Regional Tourism Committee, the departmental tourist development agencies, and tourist offices.

Avec le soutien de



Avec l'aide technique de :

- OTI Luberon Sud Tourisme