



19/11/2023	FICHE DE SORTIE	RESPONSABLE : MAURICE
REGION	Tarn	
Nb DE PARTICIPANTS	35	
NOM DE LA SORTIE	Ronde du Gaillac Primeur	
DEPART	LISLE-SUR-TARN	
<i>Noter les éventuelles difficultés à trouver le point de départ ; éventuellement distance Plaisance</i>		
REFERENCE TOPO	circuits tracés par Gaillac Rando	
NUMERO DE CARTE		
ALTITUDE DEPART/ARRIVEE		
ALTITUDE LA PLUS BASSE		
ALTITUDE LA PLUS HAUTE		
DENIVELE CUMULE	50 m et 130 m	
LONGUEUR	12,5 km et 16,5 km	
<i>Sortie en plaine</i>		
DUREE		
TYPE	C	
<i>A/R : aller/retour ; C : circuit ; T : traversée (pb voiture) / commentaires éventuels</i>		
BALISAGE	3	
<i>0= absence de balisage ; 1 = balisage médiocre ; 2 = bon balisage ; 3 = excellent (pas besoin de carte)</i>		
CARACTERISTIQUES	Randonnée dans les vignobles du gaillacois. Les vigneron de ce secteur géographique avaient ouvert leur cave : Ambre, Domaine Les Cassagnols, Château d'Escabes, Château Clément Termes, Domaine la Grassario et Domaine Saint Laurent de Saur. Au départ 2 groupes se sont constitués, 11 personnes pour les 12,5km et 24 pour les 16,5km. Nous nous sommes croisés au Domaine de Saint Laurent de Saur.	
<i>Point de vue ; forêt ; lacs ; monuments</i>		
DIFFICULTE	Aucune difficulté, accessible à tous. Trois circuits proposés 20,5km, 16,5km et 12,5km. Toutefois d'après nos estimations le circuit de 12,5km c'est transformé en 14km et celui de 16,5km en 20km.	
<i>Passage difficile ; accessible à tous ou pas ; terrain boueux ; équipements à prévoir</i>		
RESUME DE LA SORTIE	Départ de la salle Pierre Salvat à Lisle-sur-Tarn. Une très belle journée automnale pour cette balade à travers les vignes du gaillacois. Plus de 1700 randonneurs à cette 24ème Ronde du Gaillac Primeur. Sur le circuit de 16,5km trois caves nous ont accueillies Domaine Les Cassagnols, Château Clément Termes, Domaine St Laurent de Saur, et les deux dernières citées sur le circuit des 12,5km nous ont offert la dégustation de leurs vins fruit d'un travail laborieux que nous avons tous fort appréciés. Toutefois j'ai constaté par rapport aux années précédentes que les étals sont réduits uniquement au vin, fini huîtres, charcuterie, plats et gâteaux... La fin de la journée c'est terminée au marché gourmand par le tirage de la tombola qui a récompensé plusieurs participants du club.	