



Bouger Nature en Bourgogne



DES ANIS AU VIGNOBLE

Flavigny-sur-Ozerain, recensé parmi les "plus beaux villages de France", cité bâtie sur son promontoire rocheux est également un lieu empreint de gastronomie locale.

En pénétrant dans ce charmant bourg, vous vous laisserez guider par le parfum des Anis de Flavigny, ce "bien bon bonbon" ! Le vignoble de Flavigny est à vos pieds et vous invite à allier plein air et dégustation, alors n'hésitez plus !

Vous êtes à quelques minutes du MuséoParc Alésia, une visite incontournable après votre balade.



À éviter en période de chasse (de mi-septembre à fin février les jours concernés).

Avant de partir, n'oubliez pas de consulter nos conseils de sécurité (/marcher-en-toute-sécurité-0)

TOPOGUIDE

- ① Départ sur le parking à l'entrée de Flavigny. Traverser la D9 et longer les

remparts par la « rue de la gendarmerie ». Continuer tout droit aux deux croisements suivants.

- ② Après 100 m de descente, prendre le chemin à droite. Emprunter le virage à gauche et tourner à droite au suivant.
- ③ Arriver à la D9, la traverser et prendre le chemin sur la droite. Continuer tout droit, passer au dessus de la rivière et prendre à gauche à l'intersection. Longer les vignes sur environ 1.5 km.
- ④ En rencontrant la Voie Romaine, prendre à droite. Continuer toujours tout droit sur 2 km jusqu'à la Ferme d'Epernaille.
- ⑤ Une fois à la Ferme, prendre à droite puis continuer tout droit. Passer la première intersection puis, à la deuxième, prendre à gauche. Continuer à descendre tout droit jusqu'à atteindre la D9.
- ⑥ Traverser la D9 et prendre le chemin juste en face. Monter sur 200 m jusqu'à rencontrer une petite route. Tourner à droite et prendre ensuite le premier chemin à gauche. Suivre le chemin en prenant un premier grand virage à droite puis à gauche.
- ⑦ 100 m après le grand virage à gauche, tourner à droite pour suivre un chemin dans la forêt. A l'intersection, prendre à gauche et continuer sur le chemin jusqu'aux portes du village.
- ⑧ Une fois dans le village, le traverser pour rejoindre le parking.

Légende



Départ

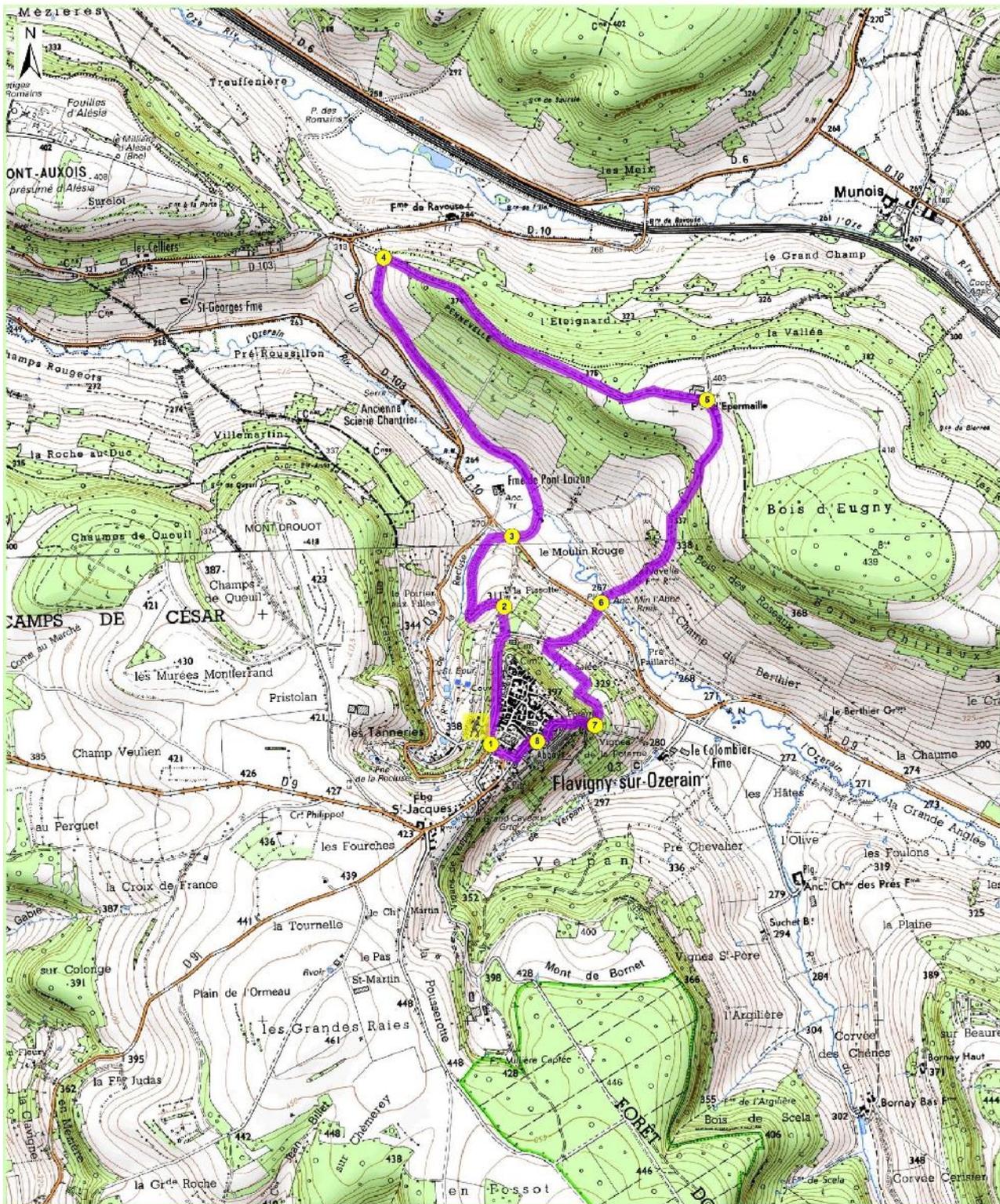
Circuit de randonnée

Balisage sur le terrain de couleur jaune

Des anis au vignoble

Circuit de 7,8 Km
durée approximative 2 h35

0 250 Mètres



« Scan25 »
 Copyright © IGN
 Copyright © GeoBourgogne
 reproduction interdite
 Licence étendue n°2009 - CISE29-32



Sentier inscrit au
 Plan Départemental des Itinéraires
 de Promenade et de Randonnée

CÔTÉ PATRIMOINE

Bourg médiéval fortifié développé autour d'une abbaye bénédictine fondée en 719, Flavigny-sur-Ozerain offre, de près comme de loin, un aspect au charme indéniable reconnu par le label « plus beaux villages de France ». Partant du village et cheminant par la crête de la rive opposée, ce circuit autorise une double vision : celle qui approche le détail (comme les trois portes du bourg édifiées au 15^e siècle ou l'étonnante borne contemporaine de la source d'Epermaille signalant la voie antique Alésia-Sombernon dont quelques vestiges affleurent sur le circuit un peu avant) ; celle qui ouvre de beaux points de vue sur ce village planté sur un éperon rocheux surplombant l'Ozerain, son unique clocher, depuis la démolition de l'église abbatiale, pointé vers le ciel.

Aux environs du site, sur les coteaux les mieux exposés, notamment sur le Mont Penneville près de l'ancienne ferme de Pont-Laizan à l'élégant colombier, 14 hectares de vignes réinventent le vignoble de Flavigny-Alésia, décimé par l'attaque du phylloxéra au début du 20^e siècle. On est encore loin des 480 hectares de 1820, apogée de la prospérité agricole de Flavigny dont témoignent des vestiges de constructions et d'aménagements plus ou moins cachés par la végétation rencontrés sur le circuit et parmi lesquels cabottes et murets - abritant parfois un escalier - sont totalement liés à la vigne. Dans le bourg aussi, une fois franchie la poterne du 15^e siècle près de la « Motte de Beurre », gros rocher sur lequel les fermières posaient leurs produits, s'élèvent toujours d'anciennes maisons de vigneron. L'une d'entre elles, quoique remaniée, est particulièrement bien mise en valeur. Par sa position dans le bas du bourg et son architecture, elle se distingue du bâti de l'époque gothique animant les rues de Flavigny de façades en pierre de taille percées de fenêtres au linteau trilobé sous la protection de l'église Saint-Genest (13^e, 15^e, 16^e et 17^e siècles) dont le riche mobilier vaut largement un détour.

Le vin - déjà servi à la table de Charlemagne ! - a grandement contribué à la richesse de Flavigny, mais, à l'instar des manuscrits produits par les moines à cette même époque carolingienne, il n'a pas été seul à servir la renommée de l'abbaye et du bourg. En premier viennent assurément les reliques de

Sainte Reine (martyrisée à Alésia en 253) qui ont attiré les foules à Flavigny à partir de 866, date de leur transfert dans la superbe crypte conçue à cet effet, un des rares éléments subsistants aujourd'hui de la vaste église abbatiale détruite à la Révolution. Dans un autre domaine, viennent ensuite les « Anis de Flavigny », cette fameuse confiserie dont l'unique fabrique actuelle est installée dans les bâtiments de l'abbaye.

Historiquement, cette plante méditerranéenne apparaît ici pour la première fois en octobre 878 lorsque, selon la Chronique d'Hugues de Flavigny (fin du 11e siècle), quelques livres d'anis sont offertes au pape Jean VIII venu consacrer la nouvelle église de l'abbaye. Brève apparition toutefois, car il faut attendre 1591 pour qu'une autre source historique les signale à Semur-en-Auxois où ils sont offerts aux hôtes de marque. Qui alors, à Flavigny, fabrique cette confiserie ? Probablement les moines bénédictins plutôt que les soeurs ursulines, établies dans le bourg à la fin de 1632 seulement, auxquelles est parfois attribuée l'invention.

Toutefois, l'introduction de l'anis à Flavigny pourrait être bien plus ancienne et remonter à 52 avant Jésus-Christ quand l'infirmierie romaine et ses préparations à base d'anis s'est trouvée établie entre le site et le camp de César dressé sur le Mont Drouot lors du siège de l'oppidum d'Alésia où s'était retranché Vercingétorix. A moins qu'il ne faille rechercher cette origine dans la villa établie ensuite par un certain Flavinius, Romain, peut-être vétéran du siège, dont on ne connaît cependant rien d'autre que son nom devenu celui du bourg ! En fait, plus que l'implantation d'une culture locale dans des conditions climatiques peu favorables, c'est l'usage de préparer l'anis venant de Méditerranée par la vallée du Rhône qui s'est mis en place ici, selon les désirs des consommateurs, usage perpétué aujourd'hui dans ce « bien bon bonbon » avec des graines importées de Syrie, de Turquie, d'Espagne ou d'Egypte.

Conseil Général © Benoît OUDET

CÔTÉ NATURE

La boucle « Des Anis au Vignoble » invite à la découverte de bien des saveurs célèbres de la vallée. Toutefois, il existe un autre patrimoine qui

s'impose le long de la randonnée dans la vallée de l'Ozerain. Il s'agit de la haie. La haie marque le paysage, elle le dessine à travers la trame bocagère et témoigne souvent des limites de propriété. La haie vive, contrairement à la haie basse, n'est pas taillée régulièrement. Plusieurs strates de végétation distinctes la composent.

Aux pieds se trouve la strate herbacée, qui est constituée de la flore des talus et de la flore prairiale. Ces plantes, souvent appelées « mauvaises herbes » ont été longtemps utilisées, soit pour des usages alimentaires comme l'ortie et le chénopode, soit pour leurs vertus cosmétiques. Ainsi, la saponaire qui contient de la saponine servait à la constitution de savon.

Le deuxième étage de la haie est composé de la strate arbustive qui comprend les petits et les grands arbustes. C'est la strate à la fois nourricière et protectrice. En effet, de nombreux arbustes génèrent une fructification qui est allègrement consommée par les animaux. Tel est le cas des mûriers ou l'alisier de Bourgogne qui porte les alises, fruits opportunément produits en automne quand la faune a besoin de réserves. Cette strate offre également une bonne protection pour la nidification des oiseaux et un abri aux petits mammifères.

Enfin, la haie vive est couronnée par la strate arborée composée des arbres de haut-jets. Ces arbres fournissent du bois de chauffage, en particulier le charme mais aussi le frêne. Le frêne fut également utilisé pour la fabrication des manches des outils.

Cette disposition en étage complétée par un traitement agricole différent du pâturage permet à la haie d'accueillir une grande diversité d'espèces végétales et animales. Ainsi, du printemps à l'automne, il est possible de différencier plus de 50 espèces de plantes herbacées et d'arbustes différents dans la haie qui enveloppe le sentier entre la ferme de Pont-Laizan et le point quatre du descriptif technique de l'itinéraire. La haie est donc bien un formidable réservoir de biodiversité.

Plantée et gérée pour ses usages agricoles, la haie présente également un intérêt agronomique et même hydraulique. En effet, la haie vive permet une lutte écologique contre les ravageurs des cultures car elle a la capacité d'héberger des insectes auxiliaires *1 précieux, comme les coléoptères qui consomment les ravageurs. La haie présente également l'avantage de

réduire la dispersion des pesticides du fait de la barrière physique qu'elle représente. Enfin, les racines des plantes qui la constituent fixent le sol et limitent l'écoulement des eaux, à la fois en augmentant son infiltration dans le sol mais aussi en réduisant l'écoulement de surface.

Les avantages de ce paysage bocager sont multiples et il faut les apprécier à leur juste valeur car il tend à disparaître de la campagne bourguignonne du fait des contraintes de gestion qui lui sont associées et de la diminution de la rentabilité du pâturage. Alors vive la haie !

*1 insectes auxiliaires : cortège d'insectes qui de part leur régime alimentaire contribuent à réduire les parasites des cultures. La coccinelle est l'exemple type de l'auxiliaire car elle consomme les pucerons qui eux même affaiblissent les plantes en consommant leur sève.