

DU VIN MAIS PAS QUE...

Comme son nom l'indique, Queyssac les Vignes est bien connu pour son fameux Vin de Paille, vin liquoreux blanc ou rouge que l'on déguste généralement à l'apéritif. Ce vin est obtenu à partir de cépages rouges (cabernet franc ou sauvignon) ou de cépages blancs (chardonnay et sauvignon). La récolte des meilleures grappes se fait à la main, puis séchent sur des claies. Le processus suit son cours, le raisin perd son eau et se concentre en sucre et en arôme. Les raisins sont pressés puis le vin de paille est élevé pendant 3 ans minimum avant la mise en bouteille. Rapprochez vous des producteurs locaux pour une dégustation...

Et lors des fêtes de Queyssac, le vin paillé comme le veut la tradition s'accompagne de pets de nonne, "beignets de vent" ou "sourir de nonne" sont des beignets soufflés de pâte à choux frite.

Embarquez vos randonnées en téléchargeant l'appli **Vallée de la Dordogne - Tour**.



Pets de nonne



Vin de paille de Corrèze

VOTRE AVIS NOUS INTERESSE !

N'hésitez pas à laisser votre avis sur notre site internet sur la fiche de randonnée concernée.



Un problème sur le parcours ? Donner les **indications précises** sur l'application nationale **SURICATE** : balisage, panneau défec

CONSEILS POUR RANDONNER :

N'oubliez pas : un petit ravitaillement, de l'eau, des chaussures adaptées, un vêtement de pluie. Pensez à emporter vos détritres et à refermer les barrières derrière vous. Ne partez jamais sans avoir indiqué le lieu de votre randonnée. Respectez la faune et la flore. Ne faites pas de feu. Evitez toutes dégradations des chemins et de leurs abords.

Secours : 18 ou 112

SMS d'urgence pour les sourds et les malentendants : 114

VALLEE DE LA DORDOGNE - OFFICE DE TOURISME classé catégorie 1

13 avenue François de Maynard, 46400 Saint-Céré - Tél : +33 5 65 33 22 00
info@vallee-dordogne.com - www.vallee-dordogne.com

RANDONNÉE ENTRE VIGNES ET NOYERS

QUEYSSAC LES VIGNES, VALLÉE DE LA DORDOGNE

8 KM



BALISAGE : JAUNE

NIVEAU : FACILE



2h30



0h50 facile



+252m

POURQUOI CETTE RANDO ?

- Panoramas
- Tables d'orientation
- Vin de paille
- Application gratuite sur l'interprétation de la table d'orientation.

«Depuis la tour carrée de Queyssac-les-Vignes, pays du vin de paille, l'oeil s'égare entre le château de Turenne, la Vallée de la Dordogne et au loin le causse de Martel. Lles points de vue agrémentent ce circuit.»

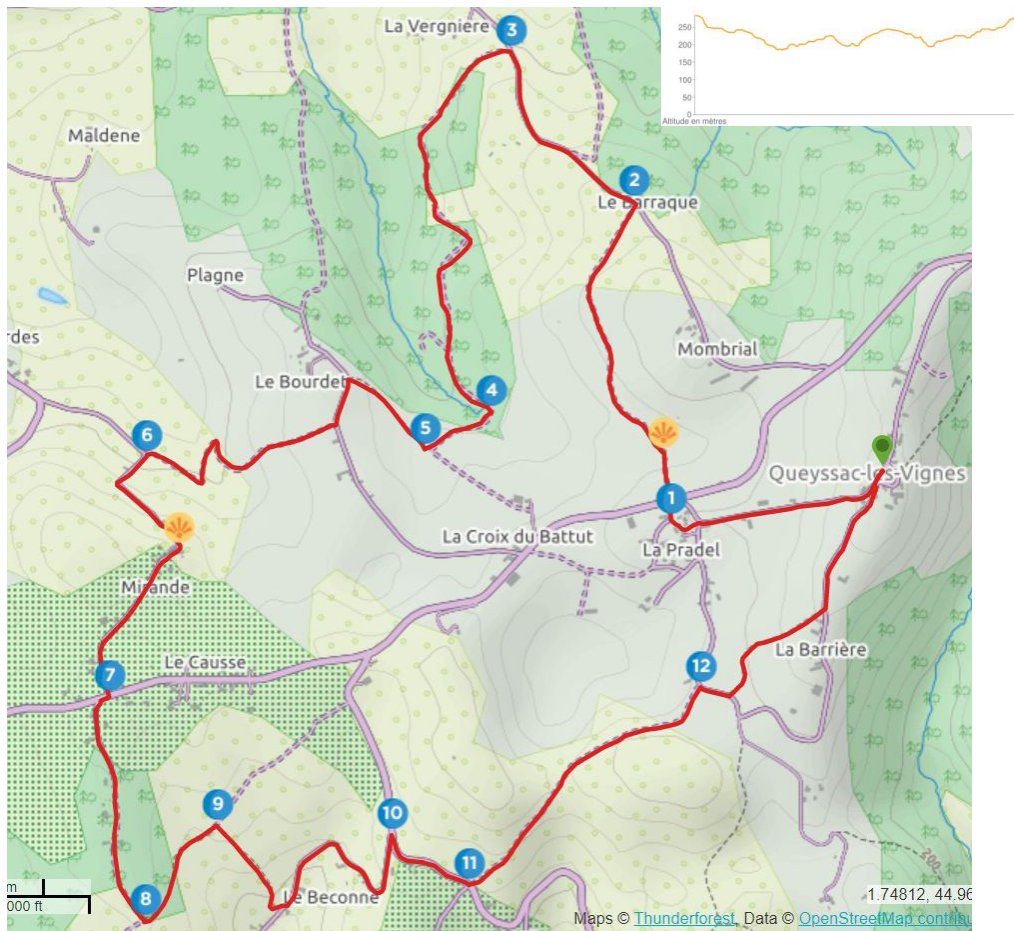


Télécharger l'application gratuite «Midi Corrèzien» pour la table d'orientation.



Vallée de la Dordogne

ROCAMADOUR • PADIRAC • COLLONGES-LA-ROUGE



Chapelle St-Blaise



QUEYSSAC LES VIGNES

Queyssac-les-Vignes présente des sols et des expositions variés. Le bourg, avec l'église et la tour (vestige de l'ancienne forteresse), est positionné sur une crête aux versants assez raides, dominant la Vallée de la Dordogne. Juste en contre-bas se trouve le hameau de Queyssac-Bas, avec sa Chapelle Saint-Blaise du XI^{ème} siècle. Aujourd'hui, fort de son terroir, le village et ses producteurs offrent de beaux produits locaux : pêche, abricot, fraise, noix dont la variété la plus cultivée est la Marbot ou bien encore le veau de lait sous la mère.



La tour

DÉPART :

Du parking de l'église, prendre vers Queyssac-Bas (*table d'orientation virtuelle dans l'appli et vue sur Turenne, les puys du Tour et Turlau et au loin le causse de Martel*). Au carrefour, prendre la route à droite. Aire de pique nique derrière l'église.

- 1 Au stop tourner à gauche sur la D12. Après quelques mètres (*croix*), emprunter un chemin à droite jusqu'à la route. *Vue sur le puy Turlau.*
- 2 Suivre la route à gauche sur 150m (*vue sur Turenne*).
- 3 Emprunter le chemin sur la gauche
- 4 Tourner à droite pour rejoindre la petite route.
- 5 La prendre sur la droite jusqu'au carrefour, virer à gauche puis suivre le chemin sur la droite.
- 6 Arriver à la petite route, prendre à gauche et continuer jusqu'à la D12.
- 7 A la D12, s'engager sur la droite quelques mètres et tourner sur la 2^{ème} à gauche.

- 8 Suivre le chemin sur la gauche.
- 9 Continuer le chemin sur la droite jusqu'à arriver sur une petite route, prendre à gauche.
- 10 A la patte d'oie, aller à droite, continuer jusqu'au carrefour.
- 11 Prendre à gauche un chemin montant.
- 12 À la *croix du Sauveur*, suivre la route à droite sur 100m et puis emprunter un chemin à gauche jusqu'à la route. Tourner à gauche pour rejoindre le départ.

Recette des pets de nonne : Ingrédients pour une 15aine de choux :

150 gr de farine
125 gr de beurre
25 cl de lait
15 gr de sucre en poudre
6 œufs

La pâte à chou : chauffer le lait dans une casserole avec le sucre, le sel et le beurre. Après ébullition ajouter d'un coup, hors du feu, la farine tamisée. Sur feu doux, dessécher la pâte en la travaillant avec une spatule. Quand elle est lisse et ne colle plus la retirer du feu, ajouter les œufs un par un. La pâte doit être brillante et souple. Cuisson des pets de nonne : chauffer l'huile de la friteuse à 180°. Y plonger des grosses noix de pâte. Les retourner régulièrement pendant la cuisson pour obtenir une coloration uniforme. Les choux doivent au moins doubler de volume et prendre une couleur ambrée.