

Les vestiges de l'Aqueduc

Nîmes Pont du Gard - Vers-Pont-du-Gard







Village de Castillon du Gard (© A. GRIFFON - Dpt30)

Au gré des vestiges, suivez le tracé qu'empruntait l'aqueduc romain pour conduire l'eau à Nimes puis basculez dans le moyen age et la chapelle Saint Christophe du XIIIe siècle.

Entre romanité et moyen age, au travers de la garrigue le parcours vous guidera parmi les chénes, chevrefeuilles, cade en suivant les vestiges de l'Aqueduc jusqu'au pied du fameux Pont du Gard.

Audioguidage du parcours disponible via l'appli smartphone Rando Gard téléchargeable sur App Store et Google Play

Infos pratiques

Pratique: VTT

Durée: 1 h 30

Longueur: 13.4 km

Dénivelé positif: 241 m

Difficulté : Facile

Type: Boucle

Thèmes : Architecture et village, Eau et géologie, Histoire et culture

Itinéraire

Départ : Vers Pont du Gard **Arrivée** : Vers Pont du Gard

Balisage: — Balisage jaune et mobilier

signalétique = GR®

Communes: 1. Vers-Pont-du-Gard

2. Castillon-du-Gard



Altitude min 28 m Altitude max 113 m

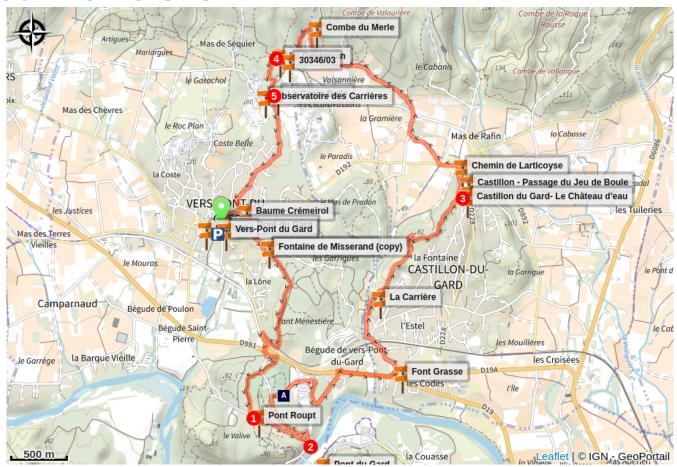
Le long de l'itinéraire, des poteaux directionnels vous guident. Le nom de lieu-dits et/ ou de direction à suivre est indiqué en **italique gras** et entre guillemets. Suivez le descriptif ci-dessous:

D - Depuis « **VERS-PONT-DU-GARD** », suivre le GR®63 (balisage blanc et rouge) en direction de « **PONT DU GARD** ». Passer par « **Fontaine de Misserand** ». Le sentier longe ensuite les vestiges de l'Aqueduc romain. Traverser la RD981 (A Prudence!) et poursuivre en face toujours en longeant les vestiges.

- 1. Arrivé à « **Pont Roupt** », quitter le GR®63 pour suivre à gauche la piste cyclable jusqu'au pied du « **PONT DU GARD** ».
- 2. Sur le site du Pont du Gard, pour la sécurité de tous, le passage sur les dalles aménagées se fait obligatoirement à pied, merci donc de mettre pied à terre. Après avoir divagué auprès de ce Grand Site de France qu'est l'Aqueduc Romain, rester sur la rive gauche du Gardon pour reprendre le GR®63 parallèle à la piste cyclable, passer par le sentier d'interprétation "Mémoire de Garrigues", traverser le parking puis la RD981 (⚠ Prudence!) pour rejoindre « CASTILLON DU GARD » en passant par « Font Grasse » et « La Carrière ».
- 3. À « CASTILLON Château d'Eau », quitter le GR®63 pour rejoindre « Le Passage du Jeu de Boules » et profiter de la vue sur le Pont du Gard dans la garrigue (Possibilité de flâner dans les ruelles du village. Merci de modérer votre allure). Suivre la direction de « VERS-PONT-DU-GARD » en passant par « Chemin de Larticoyse ». 150m après ce carrefour, quitter la RD192 pour rejoindre « Combe du Merle », poursuivre sur « Argilliers » puis « Le Gourajean ».
- 4. À « Le Gourajean », prendre le sentier à gauche pour rejoindre « LA COSTE BELLE ».
- 5. À « LA COSTE BELLE », possibilité de faire un aller-retour à « OBSERVATOIRE DES CARRIÈRES » pour découvrir la Carrière de Vers qui a été exploitée pour ériger le Pont du Gard. Puis retour sur « VERS-PONT-DU-GARD » via « Baume Crémeirol ».

Parcours issu du cartoguide de la collection départementale Espaces Naturels Gardois "Entre Rhône et Gardon, autour du Pont du Gard"

Sur votre chemin...



L'olivier (A)

Toutes les infos pratiques



A Recommandations

Sur le site du Pont du Gard, pour la sécurité de tous, le passage sur les dalles aménagées se fait obligatoirement à pied, merci donc de mettre pied à terre.

Comment venir?

Transports

Retrouvez tous les transports en commun liO surwww.lio-occitanie.fr/

Sinon, pensez au covoiturage!

Accès routier

Vers-Pont-du-Gard, 30km au nord-est de Nîmes par les RD6086, 19 et 981

Parking conseillé

Centre village de Vers-Pont-du-Gard

Source



Itinéraire proposé par CC Pont du Gard

http://www.cc-pontdugard.fr/42-schema-local-de-randonnees.htm

Sur votre chemin...



L'olivier (A)

L'Olivier est l'arbre emblématique de notre région méditerranéenne. On le retrouve dans notre paysage de garrigue avec les olivettes en terrasses de pierre sèche et dans nos assiettes avec notre cuisine méditerranéenne à l'olive et l'huile d'olive.

L'Huile d'Olive AOP de Nîmes doit sa spécificité à la variété phare du département du Gard : la Picholine. Elle lui confère des senteurs végétales marquées, une ardence soutenue et une pointe d'amertume qui lui permettra d'enrichir et rehausser les saveurs de vos plats froids et cuisinés.

L'Olive de Nîmes, de variété Picholine, est une olive de bouche exceptionnelle craquante et à la pulpe juteuse. Récoltée en début d'automne, elle est mise en saumure selon la recette traditionnelle dite "à la Picholine", élaborée par les frères Picholini au 18ème siècle, et qui lui accorde une note salée caractéristique qui ravira petits et grands autour d'un apéritif gourmand.

Crédit photo : ©Brice Jaure