

Document

Château Virant,

de l'exploitation agricole moderne au grenier antique

Le domaine

C'est avec un grand plaisir que la famille Cheylan nous accueille à Château Virant pour visiter ce site où, sur un même lieu, sont élaborés le vin et l'huile d'olive.

Robert Cheylan et son épouse Noële achètent la propriété en 1974. Treize années d'investissement vont être nécessaires pour pouvoir effectuer la première vinification.

Leur fils, Pascal, gère l'exploitation agricole (oliviers et vignes) et son épouse, Sylvie, s'occupe du site Internet et de la partie administrative.

Leur fille, Christine, gère le moulin à huile et l'activité export et son époux, Pierre, œnologue, s'occupe de l'élaboration des vins.

En tout, trente personnes sont employées en permanence.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 190 hectares de vignes, 42 hectares d'oliviers et 15 hectares de garrigue



Le rocher de Château Virant

Le rocher de Château Virant ou « Châtau-Wirant », domine le domaine. Sa silhouette se reconnaît sur le blason de la propriété.

Le rocher, d'une surface de 300 m² et de 15 m de



hauteur, est du calcaire appartenant à l'urgonien supérieur. Ce calcaire se délite très facilement et l'érosion a creusé de nombreuses cavités utilisées par les premiers occupants du chalcolithique (3 000 ans avant J.-C.).

On a retrouvé des céramiques campaniformes (la forme des vases ressemble à des cloches d'église retournées) et des signes culturels (cupules, autel, bassins, gravures).

Au VIII^{ème} siècle avant J.-C., le site est de nouveau occupé, jusqu'à l'arrivée des romains au I^{er} siècle avant J.-C.

Au Moyen âge, de nouveaux troubles forcent des hommes à venir se réfugier sur ce rocher particulièrement inhospitalier : froid et venté l'hiver, brûlant l'été. Ils y aménagent des silos.

Les dégradations récentes, poste de D.C.A. allemand, table d'orientation, escalade, vandalisme... ont hélas bouleversé le site et détruit de nombreux vestiges culturels.