

Rando du groupe des 10 km à Mouzillon 22 novembre 2019

Un vent fort et froid (mais sans pluie) nous accompagnera tout au long de cet après-midi d'autant qu'une bonne partie de l'itinéraire (env. 10,8 km) fait passer dans le vignoble ce qui n'offre aucun obstacle au vent. Les photos montrent bien une file de marcheurs soigneusement emmitoufflés... On chemine ainsi de vigne en vigne, de hameau en hameau et on retiendra peut-être, cette fois encore, les noms poétiques de quelques hameaux traversés ou approchés : Beauregard, La Barillère, La Greusardière, Champoinet, La Parentière...

Nous rejoindrons après une petite descente la Sanguèze, modeste affluent de la Sèvre nantaise, qu'un pont nous permet de franchir. Nous aurons une petite montée sur l'autre rive pour ensuite retrouver les vignes avec, en point de mire à l'horizon, l'ancien moulin Buzard que nous atteindrons après une bonne grimpe à env. 60 m d'altitude : joli point de vue en récompense.

C'est en fin de parcours que nous atteindrons le fameux pont gallo-romain qui nous permet d'enjamber une seconde fois la Sanguèze. C'est le lieu d'une photo de groupe. Il n'y aura pas cette fois-ci de séance d'étirements et les randonneurs se souviendront d'un beau parcours sans pluie mais très venteux.

Mouzillon, ses célèbres vignes, son très apprécié petit biscuit et son fameux pont gallo-romain



Mouzillon est implantée sur les coteaux entre la Sèvre nantaise, la Logne et la Sanguèze. "Mouzillon est une étape sur la route celtique qui joignait Rouen, Ancenis, Bordeaux et semble entrer dans l'histoire avec la construction de son pont qui enjambe la Sanguèze. La bourgade se trouvait sur la voie romaine d'Ancenis à Clisson."

La Sanguèze est située sur l'ancienne frontière des territoires bretons et vendéens, se jette dans la Sèvre nantaise et prend sa source à La Renaudière (long. 44 km). Il y a une allée de la Sanguèze à Saint-Sébastien.

Témoin de ces temps lointains, il ne reste plus aujourd'hui que les vestiges d'un pont gallo-romain, emprunté par les Romains pour traverser la Sanguèze. Il paraît que ce pont qui date du 1^{er} siècle est parfois appelé le pont Jules César, même si ce dernier n'a assurément rien à voir dans cette affaire ! Si la base est "faite de ciment mêlé de briques pilées, ce qui est typiquement gallo-romain, il est vrai aussi que "le Moyen-Age a apporté sa contribution à sa consolidation et à sa restauration" (cf. quatre arches inégales et une des voûtes est ogivale, ce qui n'a rien de romain !).

Ce qui est certain par contre, c'est qu'en 1230 ce pont a vu passer le cortège royal de Saint-Louis et de sa mère Blanche de Castille, en route vers Vallet.

D'ailleurs il n'y a pas que le pont gallo-romain qui compte à Mouzillon. On est ici dans le vignoble du Muscadet et le promeneur croise sur son chemin de nombreuses caves. Une autre spécialité de la commune est "le petit mouzillon", un biscuit délicieux qu'il est paraît-il agréable de déguster avec un verre de muscadet... La 8^{ème} édition des *Muscadétours* s'est tenue les 4, 5 et 6 octobre 2019 avec de nombreuses animations!



Le petit mouzillon, créé en 1848 par M. Guillaud, un boulanger de Mouzillon ; Biscuit sec et léger, ni gras, ni salé, friable lorsqu'on le casse, croustillant lorsqu'on le croque, le petit mouzillon fait la fierté de la commune éponyme. Fidèle compagnon du muscadet, il a la forme de couronne dentelée d'une demi-douzaine de cm de diamètre, assez épaisse, avec un trou en son centre. Composition : farine de froment, sucre, œufs frais, poudre de lait, poudre d'amandes, agents levants, arômes naturels et artificiels (dont vanille). Pétris la veille, tous ces ingrédients forment une pâte qui sera découpée à l'emporte-pièce manuel. Cuits 20 minutes dans un four-tunnel, les biscuits se voient dorés à l'œuf et au lait avant leur conditionnement.