

Saint-Vivien-de-Médoc

Flashez !



Rendez-vous sur le site de Médoc Atlantique



Légende

- Mairie
- Gendarmerie
- Pharmacie
- Parking
- Haras
- Office de tourisme
- 18 Pompiers
- La Poste
- Port de plaisance
- Ferme aquacole

Saint-Vivien-de-Médoc

Eglise de Saint-Vivien

Située au cœur du village, l'origine de sa construction remonterait au VI^e siècle. Elle fut d'abord simple chapelle dédiée au culte de Saint-Vivien, évêque de Saintes. Menacée de destruction à plusieurs reprises, notamment lors des invasions barbares et des guerres de religions, elle fut restaurée et embellie au XII^e siècle, période durant laquelle fut construite sa remarquable abside de style roman qui subsiste encore aujourd'hui. En 1957, l'église fut dotée d'un nouveau clocher. Son style architectural quelque peu surprenant constitue toujours un inépuisable sujet de conversation pour les visiteurs et les habitants du village.



Port

Le petit port de Saint-Vivien apparaît à partir du XVI^e siècle, lors du dessèchement des marais, comme pour une grande partie des villages environnants. De nombreux petits ports voient le jour et les cabanes de pêche se construisent à 3km de l'estuaire.



Bassin à huîtres

L'histoire de l'huître médocaine remonterait à l'époque romaine (l'an 309) où les agriculteurs médocains exploitaient accessoirement les bancs d'huîtres naturels posés sur les sables vaseux dans les chenaux du Bas Médoc comme au Verdon, Talais...

Mais au XIX^e siècle, on raconte que le « Morlaisien », un navire portugais, déversa accidentellement ses huîtres dans les bassins. Elles remplacèrent les huîtres du Moyen Age. Au fur et à mesure des années, des parcs à huîtres se créent et se développent. En 1969, les huîtres sont victimes de l'épizootie et sont décimées. Il faut attendre 2014 pour que des huîtres japonaises soient réintroduites, affinées dans les bassins et vendues à nouveau. C'est sur cet emplacement d'anciens marais salants que se développe l'aquaculture.

Sites patrimoniaux aux alentours...

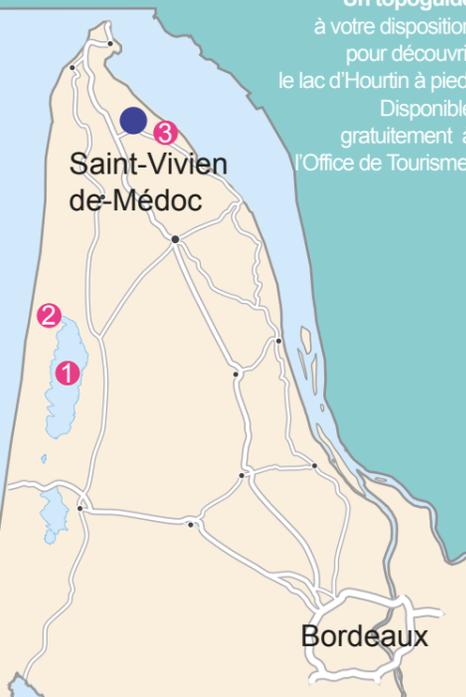


A ne pas manquer, le plus grand lac d'eau douce de France (Hourtin, Carcans), et les nombreux sentiers, balades et activités à découvrir.

Un topoguide à votre disposition pour découvrir le lac d'Hourtin à pied. Disponible gratuitement à l'Office de Tourisme.



Phare de Richard à Jau-Dignac-et-Loirac



À ne pas manquer...

Du producteur à l'assiette !

Visite du port de Saint-Vivien-de-Médoc suivie d'une dégustation de spécialité de l'estuaire.

C'est autour du petit port de Saint-Vivien que l'on vous dévoilera les secrets de sa création, de l'estuaire et de ses spécialités. Une dégustation de coquillages vous attend par le producteur en fin de visite. Un moment de partage, une rencontre !

Durée : 2h

Renseignements et réservations auprès des relais océaniques.



Possibilité de réaliser cette balade nature commentée avec l'Association Ecoacteurs en Médoc (à partir de 10 personnes) Renseignements au 09.83.69.18.79 ou tourisme@ecoacteursenmedoc.fr



Plan de ville

Saint-Vivien-de-Médoc



Office de Tourisme Médoc Atlantique

Accueil de Saint-Vivien-de-Médoc

- Conseil en séjour.
- Billetterie spectacles, visites, excursions, wifi, impressions
- Place Brigade Carnot 33590 Saint-Vivien-de-Médoc
- Téléphone : +33 (0)5 56 09 86 61 info@oceanesque.fr www.medoc-atlantique.com



Edition n°2

Avec le soutien financier de Girande



Réalisation : UTM - Design : MTV Pauliac
Credits photos : Médoc Atlantique, Dje Mathieu Reveillas, Textes : OT Médoc Atlantique
Carte : Mairie Saint-Vivien-de-Médoc, Chris Chiama pour l'Atelier Graphique.
Ce document est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. Ne pas jeter sur la voie publique.

Saint-Vivien-de-Médoc

La petite commune de Saint-Vivien-de-Médoc, connue pour son authentique marché du mercredi matin, à ciel ouvert, est un lieu incontournable avec une ambiance chaleureuse où l'on se régale de produits du terroir.

Saint-Vivien, c'est aussi sa plage et son port, des lieux charmants et paisibles où il est bon de flâner entre les cabanes avant de déguster quelques spécialités de l'estuaire.

