

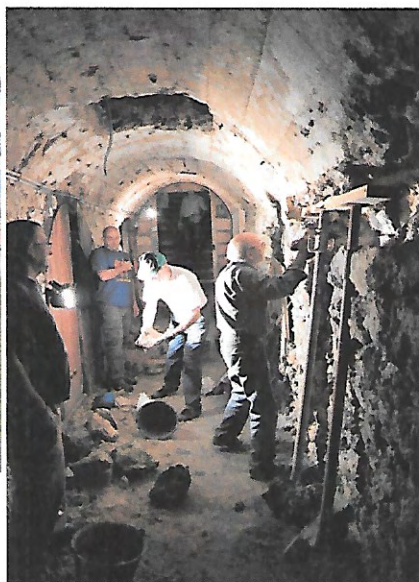


ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel N° 21 Décembre 2013

En cette période de fin d'année, l'ASCA vous souhaite de passer de joyeuses fêtes et d'aborder cette nouvelle année 2014 avec pleins de projets et surtout en excellente santé.

TRAVAUX DU JEUDI



La restauration du patrimoine prend un sens tout particulier à l'ASCA quand il s'agit de travaux dangereux susceptibles d'éviter des effondrements de voutes de caves. Pendant plusieurs mois, l'équipe du jeudi s'est affairée pour rebâtir un mur de soutènement le long d'un couloir et cela, du sol jusqu'à la voûte. Heureusement, du lieu de préparation du ciment bâtard, la vue sur la chaîne des Puys est exceptionnelle.

NOS RENDEZ VOUS A NE PAS MANQUER

**Dimanche 15 Décembre 2013 à partir
de 9h00**

CASSE CROUTE DE L'ASCA dans la « Cave Bacchus »

Au menu : Huîtres de Marennes-Oléron
Charcuterie, Daube, Fromage et
Pâtisserie.

Une occasion de rencontrer les
amoureux des caves et parler de leur
histoire

0-0-0-0-0-0-0-0

Vendredi 17 Janvier 2014

ASSEMBLEE GENERALE de
l'ASCA dans la salle « Albéria » de
la Mairie d'Aubière à 19h.

Un vin d'honneur clôturera cette
réunion

0-0-0-0-0-0-0-0

Samedi 22 Février 2014

Concert, dans la salle du Cosec du
groupe humoristique et fantaisiste ;
LES CRAVATES EN BOIS

0-0-0-0-0-0-0-0

Vendredi 13 Juin 2014

SOIREE MUSICALE sur le site
des caves

CASSE CROUTE EN CAVE

Comme les années précédentes, l'Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière, organisera son traditionnel repas à l'intérieur des caves, le :

DIMANCHE 15 DECEMBRE 2013

Trois menus à votre disposition à 6.50 €, 12.00 € et 15.00 € vin en plus. (Voir détail à l'intérieur)

LES VIGNES TRAVAILLEES PAR L'ASCA

Pour ce numéro de décembre, nous avons choisi de vous faire découvrir, le travail de la vigne par les bénévoles de l'Association.

LA VIGNE DU MUSEE DE BASSE AUVERGNE

Plantée, il y a une vingtaine d'année par la précédente Municipalité conduite par M. Hubert Tarrerias, cette vigne est composée de 18 anciens cépages auvergnats et 3 cépages luxembourgeois offerts par la ville de Grevenmacher, jumelée à la commune d'Aubière.



Les cépages Gamay, Pinot noir et Chardonnay

LISTE DES CEPAGES

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| - Le Brumeau | - L'Epinou |
| - Le Rubi | - Le Lefort |
| - Le Damas rouge | - Le Mourvèdre |
| - La Mondeuse | - La Syrah |
| - Le Damas noir | - Le Limberger |
| - Le Portugais bleu | - Le Noah |
| - Le Gamay fréau | - Le Pilier |
| - Le Noir Fleurien | - Le Gamay |
| - Le Chardonnay | - Le Pinot noir |
| <u>Offert par le Luxembourg</u> | |
| - Le Pinot Gris | - Le Riesling |
| - L'Auxerrois | |



Remplacement des échalas en 2009

Dès sa plantation, elle est travaillée par les employés municipaux. A partir de 2002, à la création de l'ASCA, elle est vendangée alternativement par la commune et par l'ASCA.

En 2006, l'ASCA demande à la commune la gestion complète de la vigne. Cette demande a été acceptée par la

Municipalité et elle s'est concrétisée par une convention renouvelable chaque année, signée par l'ASCA et la commune le 16 avril 2007.



Apprentissage de la taille par l'école de Marmilhat en Mars 2011



Tonte et désherbage autour des ceps de vigne

Depuis cette date, notre association taille, entretien, traite, remplace ceps et échelas et assure la vendange au profit d'œuvres caritatives de la commune.

Depuis 2010, les vendanges sont effectuées avec la participation des enfants des écoles



NOTRE VIGNE PEDAGOGIQUE

Tout d'abord : l'historique. Après avoir obtenu les autorisations nécessaires, et grâce aux droits de plantation d'Henri Bourcheix, ancien vigneron de la commune, l'ASCA décide de planter en avril 2004, une vigne composée de 500 ceps de cépage chardonnay, le cépage blanc des côtes d'Auvergne. Située en haut de la de rue

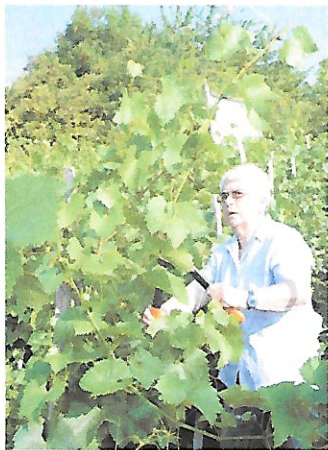
de Bacchus, elle est travaillée à l'ancienne, sur échalas.



Séance de « fessou » pour désherber peu après la plantation



L'inauguration eu lieu le 19 septembre 2004 en présence d'Hubert Tarrerias, alors Maire et Conseiller Général de la commune et de la famille Collard, propriétaire du terrain



Séance d'épointage » durant l'été en attendant la vendange

Les vendanges, réalisées par les bénévoles de l'association sont l'occasion, après l'effort, de petites agapes. La vinification se déroule dans le cuvage d'une de nos adhérente et elle permet de récolter environ 300 litres de vin blanc qui sont servis lors de nos manifestations ou offert aux visiteurs de caves.

-o-o-o-o-o-o-o-o-o

REPAS SAINT LOUP ET FORUM

Pour la douzième année consécutive, l'ASCA a organisé le dimanche 1^{er} septembre 2013 son traditionnel

repas en plein air sur le site des caves, dans le cadre de la Foire de la Saint Loup

Certes, l'oie rôtie, d'autrefois, avait laissé la place à la cuisse de canard confite, mais l'ambiance décontractée et la bonne humeur régnaient parmi les 180 convives. Le repas s'est terminé par le fromage affiné dans les caves d'Aubièrre et la pâtisserie de notre boulanger et adhérent Gilles Sauvestre. Tout cela au son de la musique mixée par un disc-jockey local. Le Maire, Christian Sinsard a honoré de sa présence cette agréable manifestation.

Dans ce même temps, l'ASCA était également présente au Forum des Associations qui se tenait au parc Franck Bayle



Le stand de l'ASCA au Forum des Associations

VENDANGES 2013

Malgré la trêve estivale, quelques bénévoles ont continué les sulfatages, désherbages, piochage et épointages des vignes dont ils ont la gestion, en attendant les prochaines vendanges.

La vigne du Musée, travaillée par convention avec la Municipalité a été vendangée le jeudi 10 octobre 2013 avec la participation des enfants de l'école maternelle « Vercingétorix », de l'école primaire « Beudonnat » et d'une classe de Romagnat. Six bacholles ont été remplies après que les enfants aient pris quelques grappes pour leurs travaux pratiques. Tout le monde, élèves enseignants et bénévoles se sont ensuite retrouvés dans le cuvage pour la vinification. Les fruits ont été foulés et pressés pour donner un délicieux vin doux qui, avant d'être vendu le dimanche 13 octobre sur le marché d'Aubièrre a été très apprécié par les petits vigneron en herbe.

La vigne pédagogique, propriété de l'ASCA a été vendangée le vendredi 11 octobre 2013 pour donner environ 10 bacholles. Un tri important a été fait et environ 300 litres sont sortis du pressoir. Après soutirage, 280 litres ont été vinifiés en vin blanc.

Une autre vigne, travaillée par l'ASCA a été vendangée le dimanche 14 octobre pour donner environ 100 litres qui seront vinifiés en rosé.

JOURNEE DU PATRIMOINE

Dans le cadre des Journée du Patrimoine, près d'une centaine de personnes ont franchi le seuil des caves situées sur le Puy d'Aubièrre. Il a été abordé l'habitat vigneron, la construction des caves, le vignoble auvergnat, l'affinage du St Nectaire et les travaux de restauration réalisés par l'ASCA. Précédemment, le samedi, près de trente personnes ont suivi les explications des bénévoles en parcourant les rues du vieux bourg à la

découverte des maisons vigneronnes et des vestiges du passé aubiérois.

LES VENDANGES DE LA SOLIDARITE

Le mardi 19 octobre, en présence de Christian Sinsard, Maire d'Aubière, l'ASCA a remis à chacun des représentants de « l'Association des Malades et Handicapés » et « Vaincre la Mucoviscidose » un chèque de 130.00 € représentant la recette de la vente du vin doux de la vigne du Musée. Le président G. Bonhomme a retracé le long travail de la vigne par les bénévoles. Il a exprimé la fierté de l'ASCA d'avoir associé les enfants des écoles d'Aubière et Romagnat aux vendanges. Le Maire a félicité l'association pour son geste de générosité et pour son initiative éducative en direction des enfants des écoles.

VISITES DE CAVES

La fin de l'année, c'est traditionnellement le moment de faire le bilan. En 2013, dix neuf associations, soit près de 470 personnes ont franchi le seuil de nos caves et ont découvert ce magnifique patrimoine souterrain. Certaines de ces visites se sont même terminées par un repas servi dans les caves. Nous vous rappelons que ces visites sont ouvertes à tous, particuliers ou associations et sont entièrement gratuites. Nous tenons à remercier les propriétaires qui veulent bien ouvrir leur cave et les bénévoles qui œuvrent pour le bon déroulement de ces manifestations. Prévoir 2h30 de visites

Contact : Gérard Bonhomme : 04 73 26 11 42

Roger Montagner : 06 86 88 27 16



Les enfants de Romagnat dans les caves d'Aubière

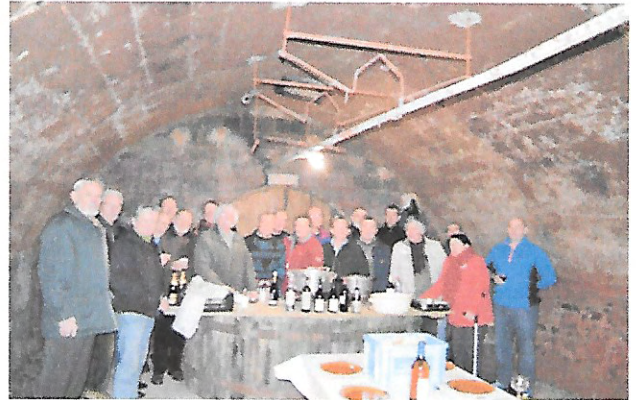
TRAVAUX (suite)



La Mairie facilite l'accès au dessus des caves pour pouvoir accéder avec une tondeuse sur le toit des caves de la rue Pasteur en passant par l'allée de la Cave à Madame. Roger Borsato, membre de l'ASCA et Yves Besson, propriétaire se félicitent de l'accès pour les travaux d'entretien.

BENEVOLES

En cette fin d'année, tout ce que l'ASCA compte de bénévoles était réunis pour partager la choucroute dans la « Cave Grevenmacher »



DISTILLATION

Le samedi 16 novembre, une petite équipe avait rendez vous avec l'alambic, sur le parking de la Cave St VERNY à Veyre Monton pour distiller les résidus provenant de nos vinifications. Cette opération a permis quelques litres d'eau de vie qui seront servis lors de nos différentes manifestations. A boire bien sûr avec modération



SOUPIRAUX

De plus en plus de soupiriaux sont rénovés pour des raisons d'esthétique et de sécurité. L'ASCA envisage des mettre des grilles avec des motifs qui rappellent l'histoire d'Aubière. L'ouverture de soupirail devient standard et il est devenu nécessaire de réaliser un moule pour la partie du soupirail sur laquelle viendra se fixer la grille en ferronnerie. Bravo au maître d'œuvre Robert Werling.



Recherches : Textes et Photos : Montagner Roger
Directeur de publication : Président ASCA