

ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel n° 11 - Décembre 2008

LE MOT DU PRESIDENT.

La neige a recouvert de son manteau blanc tout ce qui vit sur le toit des caves. Les soupiraux d'où remonte la chaleur des caves font ressurgir cette légende qui veut que dans leurs fonds s'agitent les acteurs disparus de ce théâtre : le vigneron mort au pied du cep, le vendangeur du Puy d'Aubière, le tailhandier des Plantades, le fessouheur de Malmouche, le berteur de la Bade, le buteur des Gravins...

L'ASCA, ça veut toujours dire « Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière » ? C'est bien de faire découvrir notre patrimoine, unique en Europe disent certains. Mais qu'est ce qu'on s'en fout qu'il soit unique, chacun d'entre nous est bien unique et on en fait pas un fromage. Encore faut il qu'il soit dans un bon état de conservation pour qu'on puisse le montrer en toute sécurité.

C'est bien de faire de l'animation, des repas dans et sur les caves, des fêtes, de la musique, du jazz... Mais dans certains cas n'utilise t'on pas l'image des caves pour des activités qui n'ont qu'un lointain rapport avec ce patrimoine hérité de plus de quatre siècles, construit sans l'aide de concepts sulfureux, mais sûrement utiles à nos contemporains. Que restera t'il du dernier concept à la mode dans quatre siècles.

C'est bien la Sauvegarde des Caves en y installant des vins en bouteilles, des objets viticoles et vinicoles, des lieux de convivialité à faire sortir de leur silence ces vigneronnes qui ne connurent que la dureté des temps, des sabots toujours plus lourd à porter, des récoltes qui ne nourrissaient pas toujours les hommes et leurs familles. Et pourtant les poètes les ont chantées :

*Sous le tertre, une porte orientée au nord
Un escalier, puis dans le corridor
Portes de tout côté : les caves. La première
Je l'ouvre, il y fait noir. Prenons de la lumière
Il y fait frais. Cà vous y saisit, au mois d'août ;
De gros tonneaux ventrus tout couvert d'amadou,
Assis bien alignés sur des crapaux de pierre,
Tel est l'intérieur d'une cave d'Aubière.*

Mais alors que faut-il faire ? Il faut bien sûr continuer tout cela mais surtout ne pas oublier l'essentiel : la conservation et le souvenir du monde qui leur a donné naissance. Il ne faut plus que les caves servent de dépotoir ou d'exutoire aux destructeurs de tout genre. Il faudrait les protéger par quelques décisions administratives pas trop contraignantes pour les riverains afin d'assurer la conservation de ce patrimoine.

On ne rendra jamais assez hommage à ceux qui essaient d'entretenir ces murs... Maçons d'occasion, que la retraite a précipité vers des activités de restauration. Ils sont une poignée de bénévoles, venez les rejoindre en fonction de vos possibilités, nous avons besoin de vous pour continuer cette rénovation passionnante, pour que vivent les Caves .

Bonne fin d'année à tous et à toutes en souhaitant nous retrouver nombreux pour notre prochaine Assemblée Générale le 23 janvier 2009 au Musée de la Vigne et du Vin de Basse Auvergne.

Votre Président
BONHOMME Gérard

DATES A RETENIR

ASSEMBLEE GENERALE

Votre Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubière tiendra son Assemblée Générale le :

Vendredi 23 Janvier 2009 à 19h

Elle aura lieu au Musée de la Vigne et du Vin , avenue Jean Noëllet à Aubière et sera suivie d'un vin d'honneur .

Ordre du jour :

- Rapport d'activité
- Rapport financier
- Renouvellement du 1/3 du Conseil d'Administration
- Questions diverses

CASSE CROUTE EN CAVE

Comme les années précédentes, l'ASCA organisera un casse croûte dans la cave « Bacchus » située rue du Paradis à Aubière.

Il aura lieu à partir de 9h le :

Dimanche 14 Décembre 2008

Au menu :

- Huîtres de Marennes Oléron
- Charcuterie
- Daube et Pommes Vapeur

Sans oublier la pâtisserie de notre boulanger local Gilles Sauvestre

Venez nombreux nous rejoindre

LE CYCLE ANNUEL DU TRAVAIL DE LA VIGNE

Quel plaisir de suivre la vigne au long des saisons, ses sarments mutilés en hiver, puis les premiers bourgeons prometteurs au printemps, les fleurs en grappe, les fruits qui mûrissent peu à peu et ces robes flamboyantes que prennent les feuilles à l'automne. C'est beau, mais c'est aussi et surtout un immense travail.

Octobre, la vigne s'endort. Les vendanges viennent de se terminer, les vignes ont puisé dans leur terroir toutes les forces nécessaires à leur croissance. Elles demandent maintenant soins et repos. C'est la période idéale pour apporter aux sols des engrais organiques et minéraux. Une protection contre les gelées futures est également nécessaire. Certains viticulteurs placent une butte de terre au pied de chaque cep, c'est le **buttage** qui offre une isolation thermique à chaque pied.

De novembre à mi-mars, on taille la vigne. C'est le premier gros travail après la vendange et l'un des plus importants. De la **taille** dépend la vigueur et la fertilité de la vigne. La taille permet de réguler la production de la vigne afin qu'elle ne s'épuise pas. Elle consiste à déterminer la longueur et la forme de la charpente, à choisir et répartir les bourgeons qui conditionneront ensuite le feuillage. La taille est réglementée et il existe plusieurs types de tailles : taille Guyot simple, Guyot double, en Gobelet, en Lyre... Parallèlement à la taille ; le vigneron entretient les piquets et fils de fer de palissage. Les fils sont retendus afin de préparer l'arrivée de la végétation printanière et les rameaux restants y sont palissés.

Mi-mars, la sève monte et suinte à travers les cicatrices de la taille : la vigne pleure. C'est le cycle végétatif qui redémarre avec le printemps. Le viticulteur adapte son travail aux conditions météorologiques et au rythme de la croissance de la vigne. Les bourgeons apparaissent, ils sont prêts à éclore, c'est le **débourrement**. Les gelées nocturnes du début de printemps sont alors dangereuses car en brûlant les bourgeons, elles peuvent compromettre la récolte.

En mars, la croissance des rameaux est très rapide. Les bourgeons se développent. Le vigneron attache les rameaux en palissage (fil de fer du bas) autrefois à l'aide de brins d'osier. Il supprime les rameaux venant de la souche. C'est l'**ébourgeonnage**. Les embryons de grappes apparaissent. La vigne est traitée contre les parasites et les maladies notamment à cette époque contre les risques de **coulure** et de **millerandage**.

La coulure est dû à l'alternance de périodes chaudes et froides qui entraînent un développement des feuilles au détriment des grappes. Les baies se dessèchent faute d'éléments apportés par la sève et

tombent au sol. Pour y remédier il faut pratiquer une incision annulaire au moment de la floraison, le bistournage.

Le Millerandage est occasionné par la difficulté de la fécondation rendue difficile par un hiver trop froid ou trop humide. Les baies sont petites et sans pépins

Les traitements se poursuivent et cela jusqu'à trois semaines avant la date des vendanges.

Le mois de juin est le mois de la **floraison** et de la **fécondation**. La vigne entre dans son cycle végétatif. La floraison donne les premières indications sur la qualité du raisin et annonce déjà la période de la récolte. Mais il faut compter avec les fortes pluies ou les risques de froid qui ralentissent le processus de pollinisation. C'est donc une période de surveillance accrue, critique pour le viticulteur.

En juin, après la floraison, intervient le **nouaison** ; les fleurs fécondées deviennent de minuscules grains de raisin vert. Environ 100 à 110 jours seront alors nécessaires pour atteindre une maturité optimale. En juin, la vigne est encore très sensible aux attaques de champignons et autres acariens. L'alternance de pluies et de soleil leurs sont favorables. Il faut traiter de nouveau la vigne, si nécessaire.

En juillet et août, le raisin mûrit. Le plein été constitue l'étape essentielle de la maturation du raisin. La météo joue un rôle primordial. Le viticulteur effeuille la vigne afin que le soleil filtre et que les grappes captent le maximum de soleil ; c'est l'**effeuillage**. Il procède également à la suppression des grappes vertes pour favoriser l'épanouissement des meilleurs fruits. C'est l'**éclaircissage ou vendanges vertes**. Le **véraison** intervient. Le raisin change de couleur, c'est le début de la maturation. La durée de cette phase dépend beaucoup des conditions climatiques. Les rameaux passent du vert au brun ; le dénouement approche.

De juin jusqu'aux vendanges, les vignes sont **rognées** plusieurs fois pendant l'été. Le rognage ou **écimage** consiste à supprimer la partie supérieure des sarments lorsqu'ils ont atteint une longueur suffisante pour favoriser le développement du raisin et favoriser le passage dans les rangs pour sulfater.

Septembre et octobre sont les mois sacrés des **vendanges**. Le choix exact de la date est crucial. Les raisins doivent avoir atteint leur degré de maturation. Pour évaluer cette maturité, le viticulteur procède à une analyse des taux de tannins, de sucre et d'acidité.

La météo rend les vendanges agréables sous le soleil, plus pénible sous la pluie. De plus la pluie favorise l'apparition d'une pourriture grise sur le raisin et risque de diluer les arômes et saveurs du raisin en les gorgeant d'eau. Pour éviter cela, il faut aller vite. Parfois plusieurs passages successifs sont nécessaires pour ne récolter que les raisins parfaitement mûrs.

L'organisation des vendanges requiert beaucoup de savoir-faire et de talent d'encadrement d'équipes.

Lorsque la récolte est finie ; vient le temps du travail en chai, un temps intérieur où s'élabore lentement la naissance du vin.

La vigne requiert une attention constante et de nombreux travaux tout au long de l'année. Un travail soigné est la condition primordiale pour des raisins de qualité, même si le résultat final dépend toujours en grande partie de la nature et des aléas météorologiques.

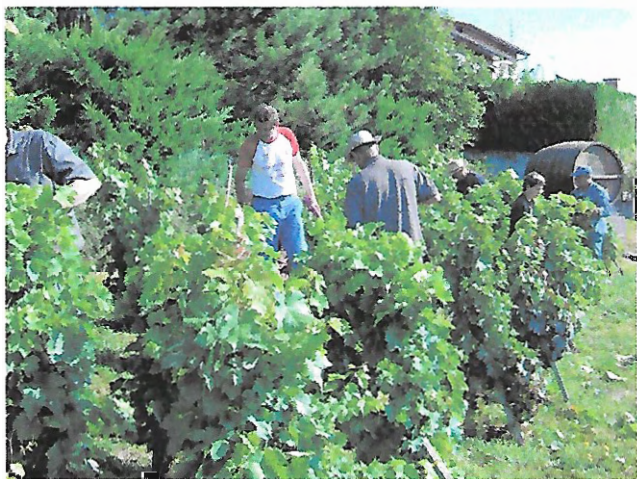


PATRIMOINE DE PAYS

Le samedi 14 juin 2008 avait lieu la « Journée du Patrimoine de Pays » Pour cette manifestation, l'ASCA avait ouvert la cave « Sous la Vigne », la « Cave du Soleil », et la « Cave du Grand Corridor ». La vigne pédagogique ne fut pas oubliée. Environ soixante personnes ont ainsi profité de cette opportunité.

TRAVAUX

Malgré la trêve estivale, quelques bénévoles de l'ASCA ont poursuivi les travaux sur la vigne pédagogique et celle du Musée (Tonte, désherbage et traitements), en attendant la période des vendanges. Il a fallu également nettoyer le site et organiser le repas sur les caves dans le cadre de la Foire de la St Loup du 31 août 2008.



Rognage de la vigne du Musée en juillet

VOIRIE

La période estivale a apporté son lot de bonnes et mauvaises nouvelles. C'est ainsi qu'après plusieurs effondrements de terrains, mettant en péril la survie des caves, nous avons eu la surprise de découvrir la réfection des deux rues parallèles à la rue de la Victoire, rues qui relient la rue de la Gaieté à la rue des Grandes Caves. Le site des caves a également

été le théâtre d'une campagne de « détagage » mis en place par la Commune et Clermont Communauté. L'ASCA ne peut que se réjouir de ces deux initiatives. Malheureusement, au moment de la parution de ce journal, certains « tagueurs » ont repris leur activité de dévastation et de pollution visuelle.

REPAS DE LA SAINT LOUP

Pour la septième année, l'ASCA a organisé le dimanche 31 août 2008, son traditionnel repas en plein air sur le site des caves dans le cadre de la Foire de la Saint Loup. Les cent soixante personnes présentes ont dégusté la cuisse de salers rôtie à la broche et l'aligot. Le vin, qu'il soit rouge, rosé ou blanc, provenait des vignes d'Aubières et, pour la première fois, les convives ont pu goûter le vin issu de la vigne pédagogique de l'ASCA.

L'animation était assurée par un disc-jockey local et sa chanteuse Laetitia, rehaussée par l'arrivée du magicien « Carthamus » présenté par Marc Lachat, l'animateur de la Foire. Plusieurs élus ont honoré de leur présence cette manifestation.



Les convives au repas de la St Loup

JOURNEE DU PATRIMOINE

Pour ces « Journée du Patrimoine » l'ASCA avait décidé, cette année, de s'associer à la « Commission du Patrimoine » de la Municipalité, au Cercle Généalogique et Historique d'Aubières et au « Petit Théâtre de l'Artière.

Le samedi 20 septembre, quatre vingt personnes ont découvert, au travers des visites commentées par les bénévoles du CGHA et de l'ASCA, l'historique du bourg d'Aubières et le site des caves.

Le dimanche 21 septembre, le Petit Théâtre de l'Artière, costumé, a fait revivre, tout au long du parcours, Aubières au début du 20^{ème} siècle, à travers de petites saynètes. Tous les visiteurs se sont retrouvés dans une cave, rue du Paradis, où les attendait la chorale « Chant'Aubières » Sur ces deux journées, c'est environ 160 personnes qui ont découvert le patrimoine local.



Chant'Aubière dans une cave de la rue du Paradis

VISITES DE CAVES

La fin de l'année, c'est traditionnellement, le moment de faire le bilan. En 2008, douze associations, soit plus de trois cent personnes ont franchi le seuil de nos caves et ont découvert ce magnifique patrimoine.

Il faut ajouter à cela, les 2 visites théâtralisées qui se sont terminées dans les caves de la rue du Paradis, les « Journées du Patrimoine » avec l'ouverture au public de la « Cave du Soleil » et la « Virade de l'Espoir » avec un accueil dans les caves de la rue Pasteur.

Les visites sont ouvertes à tous, particuliers ou associations, et se font à la demande des intéressés. Nous remercions les propriétaires et les bénévoles qui oeuvrent pour le bon déroulement de ces manifestations. Prévoir 2h30 environ de visite.

Contacts : Gérard Bonhomme 04 73 26 11 42
Roger Montagner 04 73 84 72 16

VENDANGES 2008

Malgré la trêve estivale, les adhérents de l'ASCA ont continué les sulfatages, désherbages, piochage et époutages des vignes dont ils ont la gestion.

La vigne du Musée, travaillée par convention avec la Municipalité a été vendangée le jeudi 2 octobre 2008. Après soutirage, 140 litres ont été vendus, sous forme de vin doux, sur le marché dominical au profit d'œuvres caritatives.

La vigne pédagogique, propriété de l'ASCA a été vendangée le vendredi 10 octobre. Cent quarante litres de cépage Chardonnay ont été récoltés. Après soutirage, il reste encore 120 litres qui sont en fermentation dans une cave de l'Association.

Une autre vigne travaillée par l'Association a été vendangée le vendredi 10 octobre. Pour donner environ 140 litres de vin rosé.

En résumé, la vendange 2008 est inférieure en quantité et pour l'instant en qualité au millésime 2007.

L'ASCA et « VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE »

Par convention, le produit de la vente du vin doux, élaboré à partir de la vigne du Musée, doit être remis à une œuvre caritative. Cette année, le Bureau de

l'ASCA a choisi l'association « Vaincre la Mucoviscidose »

C'est donc le mardi 28 octobre, au Musée de la Vigne et du Vin, en présence de la Conseillère Générale Laurence Mioche, du Maire d'Aubière Christian Sinsard et des adjoints Monique Guyot-Berni et Serge Fabbro que nous avons remis à cette association représentée par Marie Claire Sarlièves et la trésorière départementale, un chèque de 400.00 Euros. Cette sympathique manifestation s'est terminée autour du traditionnel « Pot de l'Amitié »



La vendange du Musée de la Vigne devant les caméras de France 3

L'ASCA ET LES MEDIAS

Ce 2ème semestre 2008 a été riche en événements médiatiques. En effet, les vendanges du Musée ; le 2 octobre, et celles de notre vigne, le 10, se sont déroulées sous les caméras de France 3 Auvergne.

La chaîne nous a fait part de son désir de réaliser un reportage de 15 minutes environ, sur le site et sur le travail de nos bénévoles. Nous avons donc reçu une équipe de France 3 les mercredis 17 septembre et 8 octobre. Au programme, intérieurs de caves, vigneron aubiérois, affinage des fromages, Musée de la vigne, ...etc. Cette retransmission qui couvrait les zones de Clermont Fd, Lyon et Grenoble a été diffusée mi novembre. De plus, les caves d'Aubière ont fait l'objet d'un reportage dans le mensuel « Massif Central » en juillet / Août 2008.

Enfin, une chronique de France Bleue Pays d'Auvergne, diffusée du 20 au 25 octobre avait pour thème la commune d'Aubière et nous avons évoqué son patrimoine viticole.

BENEVOLES

Divers travaux, pilotés par Thierry Dravers, sont réalisés par les bénévoles de l'ASCA. L'équipe du dimanche matin, composée d'une quinzaine de personnes exécute les travaux de débroussaillage, nettoyage du site et divers travaux à l'intérieur des caves. Une autre équipe, autour de Gérard Bonhomme, se retrouve les jeudis après midi et réalise principalement des travaux de maçonnerie. Tout le monde est présent lorsqu'il faut faire face au dur travail de la vigne.

* * * * *

*Recherche et Photos : Montagner Roger / ASCA
Directeur de la publication : Président ASCA*