



ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel n° 13 - Décembre 2009

LE MOT DU PRESIDENT.

Grace à notre bulletin, vous pourrez constater que l'ASCA continue son train-train d'enfer... Les activités ne demandent qu'à s'élargir et accueillir de nouveaux adhérents qui souhaitent participer à la sauvegarde, et la découverte des caves d'Aubière.

La vigne dite pédagogique située vers la «plateforme» haut lieu de la mémoire aubiéroise qui accueillit chaque matin les vigneron aubiérois, émeutiers de septembre 1841, a été vendangée dans le calme d'un automne chaud. La seule révolution constatée avec la récolte du chardonnay 2009 tient à sa maturité exceptionnelle, ça a chauffé... 13,5 degré potentiel.

Les vignes des Plantades fournissent à nos membres l'occasion de pratiquer la taille et les façons culturales d'autrefois. La vigne du Musée, conservatoire des cépages cultivés en Basse Auvergne a besoin de remplacer quelques ceps déficients. Aussi, cette année, avec l'aide de Monsieur Valleix, une opération de greffage en vue de la multiplication des variétés rares sera conduite. La mise en place définitive n'intervenant qu'un an plus tard.

Les visites de caves sont un grand encouragement et une récompense pour tous nos efforts lorsqu'on voit la satisfaction des visiteurs qu'ils viennent du village d'à côté ou des contrées plus lointaines: coréens, allemands, écossais... La découverte de ce patrimoine est une découverte pour beaucoup.

N'oublions pas le casse croûte de Noël, une animation organisée par l'ASCA. Venez nombreux, rendez vous cave Bacchus, nous comptons sur votre présence pour nous permettre de continuer des travaux.

Un patrimoine aussi ancien, souvent laissé à l'abandon pose le problème de sa conservation, voire de sa mise en sécurité. L'ASCA n'assume pas tout. La commune intervient quant il s'agit de travaux sur les voies publiques. L'ASCA quant à elle essaie de donner l'exemple, dans l'espoir d'être relayé par les propriétaires de ce patrimoine exceptionnel.

Une activité souterraine de l'ASCA est de drainer la mémoire des caves et leur histoire: recensement des propriétaires, actes notariés des acquisitions, ventes, transactions etc... depuis le 21 février 1602, date du plus ancien acte notarié connu.

Bonne fin d'année à toutes et à tous en souhaitant nous retrouver nombreux lors de notre prochaine Assemblée Générale le vendredi 15 janvier 2010 à la salle « Albéria » de la Mairie d'Aubière suivi de la réception traditionnelle dans la salle Jean Jaurès

ASSEMBLEE GENERALE

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

Vendredi 15 Janvier 2010

à 19h

Elle aura lieu dans la salle des Fêtes « Albéria » de la Mairie d'Aubière et sera suivi 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 » rue du Paradis à Aubière. Il aura lieu à partir de 9h le:

Dimanche 13 Décembre 2009

Au menu:

- Huîtres de Marennes Oléron
- Assiette de Charcuterie
- Daube et Pomme vapeur
- Pâtisserie

Venez nombreux nous rejoindre

LA RENAISSANCE DES CAVES D'AUBIERE.

Sous ces « dômes » qui surmontent le site des caves, se cache un patrimoine inestimable, un labyrinthe de caves. Elles sont 900, tapies sous la terre, sur 3,5 hectares, à avoir été recensées par l'Association de Sauvegarde des Caves d'Aubière. Pas moins de 170 entrées les rendent accessibles.

A la fin du XIXème siècle, les dimanches, les Clermontois se donnaient rendez-vous sur les dômes verdoyants des caves. Les hommes, élégamment vêtus, portaient un costume trois pièces. Ils arboraient volontiers le chapon melon, voire le haut de forme. Les femmes étaient moulées dans de longues robes blanches, la chevelure souvent dissimulée par un chapeau à fleurs. Ils s'asseyaient dans l'herbe et trinquaient d'un verre de vin. Pour un sou, on pouvait écouter des histoires en patois et boire « à la saoulée ». Les soirs d'été, les vignerons, fatigués par une dure journée de travail, se retrouvaient entre amis sur le sommet des caves pour déguster un bout de lard qu'ils arrosaient de quelques verres de vin.

De la cave à vin à la cave à fromage

Mais comme les autres régions viticoles de France, l'Auvergne, à la fin du XIXème siècle, subira les méfaits du phylloxéra, puis du mildiou. Le déclin de la vigne, encore à ses débuts, s'accélérera avec l'arrivée de la Première Guerre Mondiale. L'entre deux guerres verra alors s'opérer la mutation de l'activité aubiéroise. Le vigneron quittera la vigne pour l'usine et la ville. Pour autant, ce ne sera pas la mort des caves. Les tonneaux de vin laisseront peu à peu la place à la paille de seigle, puis à des plateaux en bois qui accueilleront le roi des fromages; le Saint Nectaire.

Pourquoi les caves d'Aubière? Avant on affinait dans les caves du vieux Clermont avec 3 à 4 étages des caves. On imagine la pénibilité. On affinait également dans les caves de St Julien, près de Montaigut le Blanc, mais les caves en tuf, à flanc de collines étaient trop chaudes. A Aubière, les caves étaient sur un seul étage et en couloir. Elles avaient une température et une hygrométrie parfaite. Elles sont alors, dès 1930, prise d'assaut: louées, achetées, voire squattées si le propriétaire était inconnu, car nombre d'entre elles étaient à l'abandon.

Dans un premier temps, les affineurs se contentent de recouvrir le sol de terre battue avec de la paille de seigle, sur laquelle est entreposée une couche de fromage. On pouvait mettre ainsi de 300 à 400 kg de fromage par cave. Plus tard, on a commencé à affiner sur des clayettes bois en passant de 1 à 15 / 20 couches de St Nectaire. On a alors considérablement augmenté la capacité de la cave. Cependant le nombre de fromages faisait monter la cave en température et l'humidité manquait. Il a fallu faire du froid et augmenter l'hygrométrie avec des compresseurs et tout un système de refroidisseurs. Aujourd'hui, l'inox a remplacé le bois.



Affinage sur paille de seigle

Dans les années 80, il y a eu jusqu'à 40 affineurs à Aubière. Les fromages « blancs » arrivaient des marchés de Besse et d'Egliseneuve d'Entraigues. Ils étaient pesés et le lendemain on les lavait avec de l'eau salée. L'opération était renouvelée 1 fois par semaine pendant 28 jours. Avant on colorait la croûte avec de l'oxyde de fer, cette opération est aujourd'hui interdite. L'emploi de sel dans les lavages empêche le développement de la mauvaise moisissure. La législation prévoit un affinage minimum de 28 jours. Après ces 28 jours, le St Nectaire pouvait être vendu, sinon on procédait régulièrement à un simple retournement.

Les caves devaient être régulièrement entretenues et ventilées. La température doit être de 11° à 12° et le taux d'hygrométrie de 95% et cela 365 jours par an.

On fabrique et on affine du St Nectaire toute l'année, car les vaches produisent du lait 365 jours par an. Cependant les fromages récoltés dans les fermes au printemps et à l'automne, que l'on mange 5 à 6 semaines après en raison du temps d'affinage, sont meilleurs grâce à la bonne qualité du fourrage frais.

Aujourd'hui, il ne subsiste qu'un seul affineur,

« le dernier des mohicans », comme il se qualifie lui-même. Tous les autres ont renoncé, pour des raisons pratiques et économique.



Affinage sur chariots inox

Pendant des décennies, les affineurs ont aménagé, cimenté les sols, bouché les aérations, consolidé les voûtes. Tous ces travaux ont souvent été faits sans respecter le site et le travail des bâtisseurs de caves. Toutefois, sans l'intervention de nos fromagers, beaucoup de ces caves auraient aujourd'hui disparues. Alors, Merci aux Trapenard, Madeuf, Chautard, Prugne, Lignièrès, Guillaume, Babut, Marion, Chanebout... et bien d'autres qui ont su redonner une deuxième vie aux caves d'Aubière. Pour terminer, nous ferons « notre » la devise des fromagers:

« Pas de bon St Nectaire ailleurs que dans les caves d 'Aubière »

REPAS SAINT LOUP et FORUM

Pour la huitième année, l'ASCA a organisé, le dimanche 30 août 2009, son traditionnel repas en plein air sur le site des caves. Pour cette occasion, un rôtisseur cantalien est venu cuire à la broche la cuisse de Salers accompagnée de son aligot. Les cent soixante cinq convives ont pu également apprécier les vins issus des vignes d'Aubière, qu'ils soient rouge, rosé ou blanc. L'animation a été assurée par un disc jockey local rehaussée par la prestation de l'Ecole du Cirque de Cournon en présence de Christian Sinsard, Maire d'Aubière et de quelques conseillers municipaux.

Parallèlement, l'ASCA tenait un stand au Forum des Associations où une exposition photo relatait le travail des bénévoles de l' Association



Ecole du Cirque de Cournon

VERS UN SITE NATUREL INSCRIT...

A la demande de la Municipalité, l'ASCA a reçu, le 28 juillet 2009, madame Cuelhes de la Direction Régionale de l'Environnement (DIREN) pour une visite des caves et du site. Par ailleurs, la commune devrait solliciter les services de l'Etat pour le classement du site des caves en « Site Naturel Inscrit » Ce label français qui en découle désignerait ainsi ce secteur comme un site naturel dont l'intérêt paysager, historique et pittoresque a suffisamment de valeur pour être préservé et valorisé. Une autre réunion devrait avoir lieu avec un paysagiste. Ces initiatives ne peuvent que réjouir les membres de notre association.

VENDANGES 2009

Malgré la trêve estivale, quelques bénévoles ont continué les sulfatages, desherbages, 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 1er octobre 2009. Après soutirage, 175 litres ont été vendus, sous forme de vin doux, sur le marché dominical au profit d'une oeuvre caritative.

La vigne pédagogique, propriété de l'ASCA a été vendangée le dimanche 27 septembre 2009 pour donner 255 litres de cépage Chardonnay. Après soutirage, il reste encore 220 litres qui sont en fermentation dans une cave de l'Association.

Une autre vigne travaillée par l'ASCA a été vendangée le mardi 6 octobre, pour donner 115 litres de rosé

En résumé, la vendange 2009 est supérieure en quantité (sauf le rosé) et en qualité au millésime 2008

L'ASCA et L'ASSOCIATION des MALADES et HANDICAPES »

Par convention, le produit de la vente du vin doux, élaboré à partir de la vigne du Musée, est remis à une œuvre caritative. Cette année, le Bureau de l'ASCA a choisi l'Association des Malades et Handicapés

C'est donc le vendredi 16 octobre, dans le cuvage d'une de nos adhérentes, en présence de la Conseillère Générale Laurence Mioche, du Maire d'Aubière Christian Sinsard et Serge Fabbro, adjoint au Maire que nous avons remis à cette association représentée par son président Martial Mély et M. Faure, un chèque de 500.00 euros. M. Mély a chaleureusement félicité l'ASCA, soulignant qu'elle était la seule association d'Aubière à leur faire un don. Cette sympathique manifestation s'est terminée autour du traditionnel «Pot de l'Amitié»

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.



Abattage d'arbres rue des Grandes Caves

VIRADES DE L'ESPOIR

Comme pour les éditions précédentes, l'ASCA a ouvert une de ses caves pour les «Virades de l'Espoir» organisées par l'Association «Vaincre la Mucoviscidose» le dimanche 27 septembre 2009.

Cette année, la cave choisie fut l'ensemble de caves situées sous la vigne pédagogique, en haut de la rue de Bacchus. Les bénévoles de l'Association ont offert le verre de vin de l'Amitié, issu des vignes de l'ASCA tandis que la Confrérie de «Gourmandins» proposait une animation autour de la fabrication du pain.

JOURNÉES DU PATRIMOINE

Pour les «Journées du Patrimoine» des 19 et 20 septembre 2009, l'ASCA a organisé des visites de caves. Commencées au bas de la rue de la Gaieté, elles se sont poursuivies par l'habitat vigneron, la découverte du site pour terminer dans la «Cave du Soleil», cave entièrement rénovée par l'ASCA où un «pot» a été offert à tous. Au total, près d'une centaine de personnes ont profité de ces journées.

Parallèlement, l'ASCA a prêté la «Cave sous la tonne» à la Commission du Patrimoine de la Municipalité pour une exposition et la projection d'un documentaire dont le thème était; « Quand le St Nectaire s'affinait à Aubière...»

EN REMERCIEMENT

Le Bureau de l'Association a décidé d'organiser une petite réception où les « Parrains et Marraines » des ceps de la vigne pédagogique seront accueillis comme il se doit au cours d'une dégustation prévue pour la Fête de la Rosière 2010.

FONDATION DU PATRIMOINE

En septembre 2003, l'ASCA a signé une convention avec la Fondation du Patrimoine. Elle a pour but de recevoir des dons d'entreprises et de particuliers. Chaque somme versée est validée par un reçu qui permet aux donateurs, une déduction de 66% au titre de l'Impôt sur le revenu.

Par trois fois, sur présentation de dossiers, notre association a obtenu une subvention, en fonction du montant des travaux envisagés.

Nous ne pouvons obtenir de subvention, uniquement si des sommes ont été versées au titre des caves d'Aubière.

N'hésitez pas à nous contacter

* * * * *

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