

ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel N°19 Décembre 2012

MOT DU PRESIDENT:

A ce jour, la dixième année d'existence de notre Association est bien entamée. Permettez-moi de remercier tous ceux qui ont permis l'existence, le développement, la vie de notre association.

Merci aux membres de l'ASCA qui par leur soutien financier et moral nous ont permis d'avancer et de concrétiser de nombreux projets au cours de ces dix années.

Merci à tous ceux qui ont oeuvré, à tous les bénévoles qui se sont succédés au Conseil d'Administration, au Bureau de notre association et ont participé sur le terrain à la Sauvegarde des Caves d'Aubière.

Merci bien sûr à ceux qui assument aujourd'hui cette mission de faire vivre nos structures et de permettre la continuation de nos actions.

Merci à la commune d'Aubière, au Conseil Général du Puy de Dôme, à la Fondation du Patrimoine pour leur aide précieuse.

J'encourage tous les aubiérois intéressés par la sauvegarde, l'animation et la découverte des caves à nous rejoindre et à prendre leur part dans cette action que nous avons initiée. Nous espérons continuer avec eux, pour qu'Aubière conserve le souvenir de son histoire et qu'à cette occasion, ce riche patrimoine qui donne un sens à la cité soit un lien entre amoureux du site et tous ceux qui y vivent.

L'heure n'est pas au bilan, mais on peut rappeler les éléments positifs de notre action à tous:

- La dégradation des caves bâtiments, joyau du patrimoine aubiérois a été interrompue par nos actions.
- Le désintérêt dont elles faisaient l'objet semble avoir laissé la place à un engouement tant des particuliers que de la collectivité.
- Des caves ont été sauvegardées, restaurées et ont retrouvé une nouvelle vie.
- Une activité de sauvegarde de la mémoire viticole avec la plantation d'une vigne pédagogique, l'entretien de la vigne du musée de la vigne et du vin de Basse Auvergne implantée à la Cave à Madame
- Des animations festives et musicales, dans la cave Bacchus pour le casse croûte de Noël, sur le parvis des Grandes Caves pour la Fête de la Saint Loup ou pour le week end qui précède la Fête de la Musique.
- Des visites de caves assumées par une équipe de l'ASCA qui en 2 heures, retrace les 5 siècles de leur existence et qui se terminent par le pot de l'amitié, voire le casse croûte animé par les visiteurs et qui fait qu'à l'échelle des siècles, les voix des anciens et des vivants font vibrer le mêmes voûtes.

Rendez vous le samedi 16 mars 2013 à 14h dans la Cave Grevenmacher, rue Jules Guyot en haut de la rue de Bacchus pour faire la visite des réalisations ASCA de ces dix dernières années et des projets de l'année 2013.

Ceux qui le souhaiteront pourront prolonger la dégustation du Chardonnay ASCA 2012 autour d'une assiette de charcuterie et évoquer toutes ces années au service de la Sauvegarde des Caves d'Aubière. (Réservation 06 12 81 81 92 ou gerardbonhomme@sfr.fr)

Votre Président

BONHOMME Gérard

ASSEMBLEE GENERALE

Votre Association pour la Sauvegarde des Caves tiendra son **Assemblée Générale**

Vendredi 18 Janvier 2013 à 19h

dans la salle Albéria de la mairie d'Aubière
suivi du pot de l'amitié salle Jean Jaurès

Ce bulletin tient lieu de convocation

LES CRAVATES EN BOIS

L'ASCA organisera le **Samedi 26 Janvier 2013** un concert dans la salle du « Petit COSEC » à 20h30

Vous pourrez écouter « **Les Cravates en bois** » un groupe vocal humoristique qui cherche à marier la rigolade et la chanson française
Leur répertoire: Fernandel, Pierre Dac, Les Frères Jacques et bien d'autres

Prix d'entrée: 5,00 Euros

CAVE COOPERATIVE « LA CLERMONTOISE »

Un peu d'histoire:

Au printemps 1935, l'espoir d'une récolte exceptionnelle apparaissait sur les vignes de notre région, or le marché du vin, du fait d'une bonne année 1934, s'était effondré et les foudres et barriques des caves d'Aubière étaient encore pleines de vin. C'est alors que le Président de l'Union des Viticulteurs du Puy de Dôme; M. NOËLLET, surnommé « Le Rapide », eut l'idée de fonder une cave coopérative régionale dans l'agglomération clermontoise.

Une cave coopérative en 1935 en Auvergne, quelle affaire! Il eut à lutter contre l'esprit individualiste des vignerons et contre une foule de préjugés qu'il serait trop long d'énumérer, qu'importe, il s'attela à la tâche et faisant lui-même du porte à porte réussit à faire souscrire suffisamment de parts pour lancer l'opération.

Dès lors, avec l'aide des Services Agricoles du moment et surtout grâce au précieux concours du jeune et dynamique directeur du Laboratoire d'oenologie de Clermont Ferrand, M. DORIER, le modèle, le lieu (route d'Issoire, actuellement Norauto) la superficie (parcelle de 58 a et 40 ca), le mode de financement furent trouvés et un Conseil d'Administration nommé.



AUBIERE (P.-de-D.) — Caves coopératives de Vinification du Puy-de-Dôme - Créées en 1935

A noter ce tour de force: les travaux commencés le 1er Juillet 1935 permirent de recevoir la récolte le mois d'octobre suivant. Depuis cette date, la cave subit des fortunes diverses (mauvaises récoltes, guerre, etc...) et refit toujours surface grâce au dévouement de ses adhérents et à la compétence des présidents qui s'y succédèrent.

Monsieur NOËLLET, ayant cédé sa présidence du fait de ses occupation en Algérie, et après quelques intérim, M. Pierre BOURCHEIX, pendant la période de guerre et jusqu'en 1959 assure ensuite la présidence puissamment aidé par la venue, en 1955 d'un nouveau directeur, M. CHARDOT, dont la compétence en vinification et les qualités commerciales permirent de surmonter bien des difficultés.

Monsieur BOURCHEIX démissionne pour raison de santé. M. AYMARD, Président de l'Union des Viticulteurs du Puy de Dôme lui succède. Il reste à la direction de la cave jusqu'en 1977. M. Lucien ROCHE lui succède jusqu'en 1983. Hélas, les conditions économiques, le vieillissement des adhérents, la prise des terres à vigne pour la construction, les difficultés du marché amenèrent à prendre la décision de fermeture. Cette décision permet de finir la belle carrière de « La Clermontoise » la tête haute et sans aucune dette. Puis ce fut la fusion avec la « Cave des Coteaux » à Veyre créée en 1951.

Son fonctionnement:

En 1935, la Cave Coopérative de vinification « La Clermontoise » d'une capacité de 5 000 hectolitres, était certainement la plus petite de France. Grâce à des agrandissements successifs, elle a pu vinifier jusqu'à 10 000 hectolitres, le volume total de la cuverie étant de 12 000 hl.

Cette cave coopérative présentait sans doute une particularité unique: celle d'avoir un caractère social.

En effet, en plus des adhérents vignerons professionnels dont elle commercialisait la récolte, elle accueillait aussi les ouvriers-paysans, ceux qui, tout en travaillant en ville, cultivaient encore une petite parcelle de vigne et pouvaient ainsi en apportant leur vendange à la Cave, retirer la quantité de vin nécessaire à leur consommation familiale.

En dehors de l'aspect matériel dont elle soulageait ses actionnaires, « La Clermontoise » leur procurait divers avantages non négligeables:

- Vente du vin à des tarifs plus rémunérateurs que lors des transactions de faible volume par un petit récoltant.
- Rétrocession du privilège d'eau de vie.
- Possibilité de fourniture de vin mousseux à chacun en fonction de son apport de vendange.
- Enfin le maintien à la terre de vignerons dont la reconversion n'était plus possible en raison de leur âge, leur permettant d'attendre dans une relative sérénité, la fin du vignoble qu'annexait progressivement, mais inexorablement la métropole auvergnate.



La Cave coopérative d'Aubière, " La Clermontoise ", peu avant l'achèvement de sa construction, en 1935.

Liste des adhérents en compte à la cave coopérative « La Clermontoise » au 30/09/1980

- BAYLE-BRUGIERE - BOURCHEIX-BODEVEIX
- BOURCHEIX-VIDAL - BOURCHEIX Henri
- CASSIERE Léon - Vve DURAND Franck
- Vve CHARBONNIER Georges
- DELAFOULHOUSE Antoine
- FAUVE Pierre - GENEIX Jean
- PEINAUD Roger - ROCHE-BOURCHEIX
- ROCHE-MARTIN



Les caves de la Cave coopérative d'Aubiere.

Article réalisé à partir de documents appartenant à Annie Roche. Cartes postale de Jean François Roche

TRAVAUX

Pas de trêve estivale pour les bénévoles de l'Association. Beaucoup d'effervescence dans le secteur des « Grandes Caves ». Il a fallu débroussailler, désherber, élaguer, ramasser canettes et débris, balayer, réunir et mettre en place tout le matériel afin que puisse se dérouler dans les meilleures conditions le repas de la Saint Loup du 2 septembre 2012. Cette année, des toilettes sèches ont été installées et mises à la disposition des convives.

REPAS DE LA SAINT LOUP

L'ASCA a réussi, une nouvelle fois, sous un soleil inespéré, mais avec un peu de vent, sa rentrée en rassemblant près de 120 personnes sur le toit des caves lors de son 11ème repas de la Saint Loup.

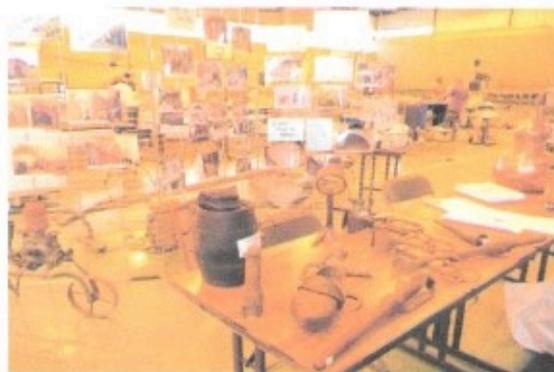
Musique, loterie étaient au rendez vous de ces agapes au cours desquelles les participants ont apporté spontanément leurs concours avec des chants repris en coeur par l'assistance. Ce moment est propice à de nombreux échanges et de convivialité autour d'un copieux repas champêtre mais aussi l'occasion, pour beaucoup de se retrouver, quelques fois après plusieurs années. Le Maire, Christian Sinsard et quelques élus ont honoré de leur présence cette agréable manifestation.



Une partie des convives lors du repas

SALON SAVEURS ET TERROIRS

Dans le cadre des « Journées du Patrimoine, la confrérie de l'Enténadou a organisé un salon gastronomique « Saveurs et terroirs » les 15 et 16 septembre 2012. L'ASCA était présente et a pu, au travers du matériel de la vigne et de la cave, mettre en valeur le patrimoine local. Une visite et un repas dans les caves ont été l'occasion pour toutes les confrérie présentes de découvrir le site des caves de la commune.



Notre stand au salon « Saveurs et Terroirs »

JOURNEE DU PATRIMOINE

Parallèlement, notre association a mis en place, les samedi 15 et dimanche 16 septembre des visites de caves gratuite, ouvertes à tous. Une cinquantaine de visiteurs ont pu franchir le seuil de nos caves et se rendre compte de l'importance des travaux réalisés par les bénévoles de l'ASCA.

VENDANGES 2012

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

La vigne du Musée, travaillée par convention avec la Municipalité a été vendangée le lundi 1er octobre 2012. Après soutirage 110 litres ont été vendus sous forme de vin doux sur la marché de la commune, le dimanche 7 octobre au profit d'oeuvres caritatives.

La vigne pédagogique, propriété de l'ASCA a été vendangée le dimanche 30 septembre 2012 pour donner 280 litres de cépage Chardonnay. Après soutirage, il reste encore 250 litres

qui sont en fermentation dans une cave de l'Association.

Une autre vigne travaillée par l'ASCA a été vendangée également le dimanche 30 septembre 2012 pour donner environ 130 litres de vin rosé.

En résumé, la vendange 2012 est supérieure en qualité à celle de 2011, mais la météo capricieuse du printemps et de l'été n'ont pas permis d'atteindre les rendements de l'année dernière,

LA JEUNESSE DANS NOS VIGNES

Après la participation des élèves du Lycée Agricole de Marmilhat, ce fut le tour des enfants de l'école maternelle « Vercingétorix » accompagnées de leur institutrice et de quelques parents de venir mettre leurs petites mains dans la vigne du Musée à l'occasion des vendanges. Après une matinée bien remplie, ils sont repartis avec leur petits seaux plein de raisin. Pour cette sympathique vendange, la Municipalité était représentée par Josette Lucard, adjointe chargée de la solidarité et de l'action social et Françoise Sioly conseillère déléguée.



Les enfants de la Maternelle Vercingétorix, le jour des vendanges

L'ASCA SOLIDAIRE

De par la convention signée entre la Municipalité et l'ASCA, le produit de la vente du vin doux, fait à partir de la vigne du Musée, doit être remis à des oeuvres caritatives.

C'est l'« Association des Malades et Handicapés » et « Vaincre la Mucoviscidose » qui ont été choisis par le Bureau de l'ASCA. C'est donc le vendredi 26 octobre, en présence de Laurence Mioche, Conseillère Générale, du Maire Christian Sinsard et de Josette Lucard adjointe que l'ASCA a remis à Martial Mély et Marie Paule Souche représentant ces deux associations un chèque correspondant à la recette réalisée. Cette sympathique cérémonie s'est déroulée dans le cuvage d'une de nos adhérente et s'est terminée par le pot de l'amitié.



VISITE DE CAVES

Mercredi 31 octobre 2012, l'archevêque de Clermont, Hippolyte Simon, qui était accompagné de Bernard Lochet, vicaire général et de Jean Campos; curé de la paroisse du Val d'Artière, ont visité, en présence du Maire de la commune et plusieurs adjoints, les caves d'Aubière sous la conduite de Gérard Bonhomme et Roger Montagner, respectivement président et vice président de l'ASCA.



L'archevêque Hippolyte Simon et les représentants de la commune dans une cave, rue du Paradis

Certaines de ces visites se terminent par un casse croûte en cave avec des produits préparés par des artisans locaux. Une belle occasion de poursuivre la discussion sur le patrimoine local et faire plus amples connaissances avec des associations de la région



L'association « REPLIC » de Lempdes après la traditionnelle visite de caves

DISTILLERIE

Le samedi 10 novembre, une petite équipe avait rendez vous avec l'alambic, sur le parking de la cave Saint VERNY à Veyre Monton pour distiller les résidus provenant de nos vinifications. Cette opération a permis de récolter quelques litres d'eaux de vie qui seront servis lors de nos manifestations. Une bonne occasion aussi, de déguster le « saucisson cuit à l'alambic ». Ce qui fut fait le jour même dans la « Cave Grevenmacher ».

et toujours notre casse croûte dans la « Cave Bacchus » le dimanche 9 décembre 2012.

Venez nombreux

Recherches, Textes et Photos: Montagner Roger
Directeur de la Publication: Président ASCA