



ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel N°31 Décembre 2018

LE MOT DU PRESIDENT

Aubière, ses caves où il reste encore quelques dépôts d'ordure, zone de non droit que les bénévoles de l'ASCA parcourent inlassablement tous les jeudis, soit 26 après midi depuis le dernier bulletin et les dimanches matins soit 13 matinées. Voilà qui nous impose de vous informer des chantiers menés à terme.

La cave sous la vigne s'est vue débarrassée d'une épaisse couche de paille laissée par les affineurs de la première époque où les fromages blancs murissaient sur cette couche pleine de bons ferments. Il a fallu plusieurs camions pour aller enrichir des silos destinés à fournir des engrais très recherchés en agriculture biologique après digestion par les vers de terre. Une question posée par Marcel est restée sans réponse à l'heure actuelle : les artisans sont-ils des cousins germains du phylloxera ?

La porte de la cave célèbre pour avoir accueilli en 1841 les aubiérois avant leur départ pour aller saccager les barrières d'octroi de Clermont, en signe de protestation aux impôts nouveaux a été remplacée par une porte métallique portant la signature, comme celles que l'ASCA a remplacées depuis 18 ans. A votre avis, combien de portes ?

La cave du soleil a reçu deux balances à usage agricole dont l'une donnée par la famille de Michel Gioux est un véritable meuble de salle à manger.

Nous avons terminé les travaux de préparation à la rénovation de la cave d'Amable Bayle ; enlèvement d'une végétation qui n'a pas sa place sur les caves, dégagement de l'entrée, des corridors au bas de l'escalier. En 2019 la restauration de cette cave qui donne sur le sentier de la Plateforme va entrer dans une phase active avec la mise en place d'une porte de cave en pierre de Volvic avec corbeaux dont un est taillé à neuf par M. Courtadon père, célèbre tailleur de pierre, construction de l'arcade en maçonnerie ancienne, chaux et pierre de la carrière de la Bade, murs de soutènement sur le sentier, restauration de soupiraux. Restaurer les soupiraux nécessite de se procurer des pierres, de les tailler et d'approvisionner les chantiers en sable et en chaux.

Bonne fin d'année à tous en souhaitant nous retrouver nombreux pour notre prochaine Assemblée Générale, le vendredi 1^{er} février 2019 à 19h à la salle Albéria de la mairie d'Aubière suivi du traditionnel pot de l'amitié dans la salle Jean Jaurès. Votre Président

BONHOMME Gérard

QUELQUES REALISATIONS DE L'ASCA



Devant la tour du Rossignol lors des Journées du Patrimoine



Repas de la Saint Loup



Cave du Soleil



Déblaiement avant la restauration

LES OUTILS ANCIENS DE LA VIGNE

Vendanges et Vinification

Célébrer le vin est, depuis des lustres, chose courante. Mais avant de déguster le « divin breuvage », bien des travaux sont nécessaires.

L'ASCA a voulu rendre hommage aux premiers artisans du vin : les vignerons.

Les vendanges

La coupe des grappes nécessitait, et nécessite toujours, une main d'œuvre importante, car la plupart des raisins destinés à produire des vins de qualité sont souvent cueillis manuellement, bien qu'il existe actuellement des machines vendangeuses,

- à l'aide d'un ongletranchant fixé à l'index.
- à la serpette.
- au sécateur.

A partir du début du XXème siècle, beaucoup de vendangeurs ont remplacé la serpette par le sécateur léger, appelé également « vendangette » qui a le grand avantage de couper les grappes sans abimer la vigne. Ce sécateur se différencie de celui à tailler par la forme de ses lames ; lesquelles sont droites et fines comme des ciseaux



Serpettes à vendanger



Sécateurs à vendanges ou « vendangettes »

Le ramassage et le transport des raisins

Au fur et à mesure que les grappes sont coupées celles-ci sont déposées dans des récipients de formes différentes variant selon les régions.



Ces baquets ou seaux en bois sont appelé « seille » Ils sont construits par les tonneliers et sont cerclés de bois ou de fer. On utilise également des paniers en osier appelé en Bourgogne « bénaton ».

Il existe aussi des paniers simple ou double porteur. De forme ovale, très allongé, ils sont munis d'une grande anse et, à chaque extrémité, de deux poignées pour permettre de le porter à deux personnes lorsqu'il est chargé de raisin.



Le bénaton (dans l'encadré) et le panier double porteur utilisé e Bourgogne

Pour tasser les raisins dans les hottes et les bennes, on utilise le « pigeou », sorte de longue masse en bois élargie à sa base en forme de pilon.

Cet outil n'était pas souvent employé car le jus provenant du raisin écrasé, avant d'arriver au pressoir et au fouloir, s'oxydait au contact de l'air et dépréciait l'arôme du vin.



Hotte en osier



Hotte en bois utilisée en Alsace

La benne ou cornu est une grand cuve en bois cerclée de fer et munie de deux poignées pour la transporter. Cette cuve était utilisée dans toutes les régions. On la nomme baste en Gironde, comporte en Bourgogne et bacholle en Auvergne. Certaines de ces bacholles ont deux poignées en bois taillées dans la partie supérieure de la douelle.



Bacholle aux poignées en bois (Musée du vin de St Pourçain)

Le Foulage

Le foulage consiste à faire éclater le raisin pour en extraire le jus et dégager la pulpe du fruit. Anciennement, les grappes de raisin étaient rassemblées dans des grandes cuves carrées en bois d'environ deux mètres de côté. Le foulage était réalisé par plusieurs hommes qui écrasait les raisins avec leurs pieds. Ils étaient souvent nus pour effectuer ce travail.

Le Fouloir



Beaucoup de vigneronns utilisaient le fouloir, appareil très simple constitué par un baquet en bois au fond duquel sont fixés deux cylindres en fer ou en bois tournant en sens contraire et actionnés par une grande manivelle.

Le Pressurage

Cette opération de séparation du moût et du vin par forte pression se fait généralement en deux fois. L'appareil utilisé est le pressoir.

Les pressoirs anciens étaient en général très grands, très lourds et tout en bois. Compte tenu de leur importance et de leur coût, ils appartenaient au village vinicole ou à un groupement de viticulteur. La base consistait en un très grand socle destiné à récolter le jus. Généralement en bois, il était parfois remplacé par un bac en pierre.

Le deuxième grand pressoir ancien était le pressoir à vis verticale. Vers 1850 apparaît le premier caisson à vis verticale. Ces pressoirs présentent le grand avantage d'être petits, les plus grands dépassant rarement les deux mètres de hauteur. Ils étaient parfois ambulants. Ils se déplacent facilement, sont très efficaces. Chaque vigneron peut se permettre d'avoir son pressoir adapté à ses besoins.

Au début du 19^{ème} siècle, les grands pressoirs disparaissent et sont remplacés par des pressoirs mécaniques. A la fin du 19^{ème} siècle apparaissent les presses hydrauliques. Actuellement, on utilise des presses pneumatiques horizontales.

Le deuxième pressage est effectué de la façon suivante. La vendange, après un premier passage au pressoir, forme un « gâteau » dur. Le tour de ce gâteau est découpé à l'aide d'une grande hache de pressoir, tandis que le milieu est ramolli à l'aide de la « grappine », sorte de petite houe à manche court. Il en existe des doubles en forme de tenaille. Tout est regroupé au centre de la table, est une deuxième presse s'effectue.

Grappine double à manches longs



La Mise en Fûts

Au départ de la fermentation du vin rouge, on utilise essentiellement des « pièces » de différentes contenances et des cuves de fermentation de grandes capacités.

On remplit le fût par la bonde à l'aide de récipients divers dont « le pot » récipient d'une capacité de 15 litres. On retire la bonde à l'aide d'un outil appelé « tire-bonde »



Tire-bonde

Le Pot de 15 litres



Le vin entre alors en fermentation. Pendant celle-ci, on effectue des « ouillages » qui ont pour but de remplir régulièrement le tonneau et empêcher l'air d'entrer en contact avec le vin. Pour ce travail, on utilise un broc à vin de forme très spéciale appelé « ouillette »

Après plusieurs soutirages, le vin peut être élevé plusieurs mois en fûts. Il est ensuite mis en bouteilles, bouché, étiqueté. Il ne restera plus qu'à le déguster...avec modération.



Boucheuses à pieds

REPAS DE LA SAINT LOUP

L'association a réussi, une nouvelle fois, sa rentrée en rassemblant sur le « toit des caves » près de 150 personnes autour d'un repas champêtre dans le cadre de la Foire de la St loup.

Ces agapes, résolument familiales, ont réuni les convives autour de l'aligot et la cuisse de bœuf rôti à la broche. Satisfaction unanime pour ce repas qui était honoré par la présence de la Rosière, de ses deux dauphines et de plusieurs élus.



SITE INTERNET

Notre association s'est dotée d'un site internet. Vous retrouvez dans ce site l'actualité de l'ASCA, ses activités et ses projets, le bulletin semestriel et bien d'autres renseignements. La gestion est assurée par Roger Debise, un de nos fidèles adhérents.

www.aubieresasca.com

ASSEMBLEE GENERALE

L'ASCA organisera son Assemblée Générale le
Vendredi 1^{er} Février 2019 dans la salle
« Albéria » de la Mairie d'Aubière.
à 19h

Ordre du jour : Rapport moral
Rapport d'activité
Bilan de la trésorerie
Election du 1/3 du C. d'Adm.
Questions diverses

Le verre de l'Amitié sera ensuite offert dans
la salle Jean Jaurès

JOURNEES EUROPEENNES DU PATRIMOINE

A l'initiative de l'association, près d'une centaine de personnes a franchi le seuil des caves situées sur le Puy d'Aubière et visité le vieux bourg pour ces Journées Européennes du Patrimoine, le samedi 22 et le dimanche 23 septembre 2018. Ces animations ont conduit les visiteurs dans les caves sélectionnées par les guides de l'ASCA et le lendemain dans les rues du vieux bourg à la découverte des maisons vigneronnes et des vestiges du passé aubiérois.



Parallèlement, une exposition prêtée par la Ligue de Protection des Oiseaux se tenait dans l'immeuble Savaron

FORUM DES ASSOCIATIONS

Notre association a participé au Forum des Association organisé par la commune qui se tenait, le samedi 8 septembre 2018, au complexe Bourzac. Une occasion de faire connaître à la population, les travaux et les projets de l'ASCA

REMERCIEMENTS

Notre association remercie vivement la Municipalité et les Services Techniques de la commune pour toute l'aide technique et logistique qu'elles nous apportent. Celles-ci facilitent grandement l'organisation de nos manifestations et les travaux effectués par les bénévoles

VENDANGES VIGNE DU MUSEE

Le jeudi 27 septembre, quarante bambins de l'école primaires de Romagnat, emmenés par leurs enseignants, M.

Thierry Sinsard et Mme Souchal, ont égayé la vigne du musée en participant aux vendanges de celle-ci. Les enfants ont pu ensuite presser le raisin et goûter le vin doux. Avant le retour, ils ont pu visiter la « Cave du Soleil » et se faire expliquer l'utilisation des outils de la vigne et du vin.



DISTILLATION

Après les vendanges, l'ASCA a distillé le précieux marc mis à notre disposition par M. Desprat de la Cave Saint VERNY pour cuire nos saucissons à l'alambic. Nous remercions M. Desprat et Caroline pour nous avoir permis de perpétuer la tradition.

REPAS CAVE BACCHUS

C'est le rendez vous incontournable pour tous ceux qui aiment se retrouver autour d'une bonne table où s'entretiennent l'amitié et la convivialité. C'est en effet à l'intérieur de cette cave, riche patrimoine viticole que l'ASCA avait réuni amis et sympathisants parmi lesquels des membres des associations locales et des élus de la commune.

Près de 180 convives ont été guidés à travers le dédale des caves par les bénévoles de l'association et ainsi partagé un agréable moment autour de la daube et les huîtres de Marennes Oléron en évoquant ce patrimoine qui retrouve vie et avenir.

VISITES DE CAVES

Les visites de caves se poursuivent tout au long de l'année. Ainsi, particuliers et associations peuvent découvrir ce site unique riche de près de 900 caves, mais aussi en découvrir quelques unes restaurées par l'ASCA.

Ces visites se terminent par la « Cave du Soleil » pour découvrir outils et matériels de la cave et du vin. Tout le monde se retrouve ensuite autour du verre de l'amitié. Certaines de ces visites peuvent faire l'objet de repas froids ou chauds comme l'ont fait dernièrement la trentaine d'étudiants de la « Business School » de Lyon.



Les élèves de la Business School de Lyon

Textes : Montagner Roger

Photos ; Montagner / Debise

Directeur Publication : Bonhomme Gérard