



ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel N°23 Novembre / Décembre 2014

QUELQUES MOT DU PRESIDENT:

Après avoir abordé dans le mot du président de juin le mécénat populaire à travers la Fondation du Patrimoine pour les caves d'Aubière, je me permets d'aborder aujourd'hui une autre forme de mécénat à laquelle s'est livré un groupe d'entrepreneur passionné par notre patrimoine.

Ainsi, la SCI connue sous le nom de la 'Septième cave' réunit sous la présidence de Thierry Ondet, un groupe dynamique qui a restauré un ensemble de caves situées dans le quartier des petites caves.

Invité pour présenter notre association et prononcer quelques mots sur l'histoire des caves d'Aubière lors d'une réunion de l'APM, qui rassemblent des dirigeants francophones d'entreprises de plus de 10 salariés, j'ai eu le plaisir de recevoir un document retraçant l'histoire et la particularité des caves d'Aubière. Nos hôtes ont lancé l'idée que les caves d'Aubière mériteraient d'être classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Sans aller jusque là, nous souhaiterions que nos quartiers de caves soient protégés et reconnus comme un élément important du patrimoine d'Aubière et que celles-ci puissent à l'avenir être protégées et entretenues avec l'aide publique, afin que notre site devienne un fleuron que l'on visite. Clermont n'est elle pas une ville de Congrès ?

Par ailleurs un club de spéléologie m'a fait des propositions pour explorer caves et cavité..., nous en reparlerons dans un prochain bulletin.

Pour pouvoir disposer, de la salle « Albéria » de la Mairie, notre A. G. aura lieu relativement tard contrairement à ce qui a été annoncé dans notre dernier bulletin. Ce sera donc le vendredi 20 Février 2015 à 19h. Retenez votre soirée

Gérard Bonhomme, Président ASCA

LES TEMPS FORTS DE L'ASCA



Le repas de la Saint Loup



Vendanges avec l'école primaire de Romagnat



Inauguration de soupirail

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 7 DECEMBRE 2014

Trois menus à votre disposition, à 7.50 €, 13.00 € et 15.00 € vin en plus.

(Voir détail à l'intérieur)

LES APPELLATIONS DU VIGNOBLE AUVERGNAT

On buvait du vin en pays arverne dès l'an 50 avant Jésus Christ, les amphores trouvées en quantité sur le plateau de Gergovie et le Puy de Corent permettent de l'affirmer. Mais on ignore encore quand y fut planté le premier cep de la première vigne cultivée.

En 1977, le vignoble obtient le label d'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (AOVDQS). Demandé en 1986, le classement supérieur, en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), est enfin obtenu le 16 novembre 2010. L'aire d'appellation des Côtes d'Auvergne s'étend depuis Madargue, au nord de Riom jusqu'à Boudes, au Sud d'Issoire, soit une soixantaine de kilomètres dans le Puy de Dôme. Nous avons choisi de vous présenter du Nord au Sud les « 5 Crus » d'Auvergne.

MADARGUE

Au Nord des Cotes d'Auvergne, situé sur la seule commune de Riom, le cru de Madargue secrète un des vins les plus originaux de la région, en partie grâce à un sous sol riche en silice. Longtemps cantonnée au rôle de production à usage familial au sein d'une polyculture classique la vigne devient, à partir du XVIIIème siècle une spécialité en pays de Riom. L'exploitation du terroir est à l'époque le fait de vigneron qui résident, en grande partie, à St Bonnet près Riom. On compte près de 200 hectares. La production est abondante, mais ces vins de pays sont presque exclusivement destinés à la consommation locale, celle d'une bourgeoisie qui vit derrière les murs de Riom, la grande ville où l'on ne trouve pas de vigneron.

Les années 1970 voient arriver une génération plus au fait des pratiques modernes. La surface plantée est alors de 7 malheureux hectares. Des 3 hectares restant en 1989, le cru de Madargue grandit progressivement jusqu'à occuper aujourd'hui 17 hectares.

CHATEAUGAY

L'appellation est la plus étendue des cinq crus des Cotes d'Auvergne. Elle est souvent considérée comme le plus typique de la région. Les vins de Châteaugay et de Pompignat sont réputés dès le Moyen Age. Le tout premier cadastre, que fait établir l'empereur Napoléon 1^{er} en 1809, décrit le coteau comme entièrement recouvert de vignes.

L'appellation, depuis l'obtention de l'AOC s'applique uniquement au vin rouge. Le cépage principal est le gamay, on peut lui adjoindre comme cépage accessoire le pinot noir. Le gamay, favori des terres auvergnates apporte le goût du fruit et la structure

du vin. Le pinot noir rajoute de la finesse et de la complexité.

Les vins blancs et rosés ne détiennent plus l'appellation Châteaugay, mais sont bien sûr classés « Cotes d'Auvergne »

CHANTURGUE

Terroir très urbain, le plus exigü des crus des Côtes d'Auvergne surplombe la capitale régionale, dont il est devenu un quartier au fil du dernier siècle.

Pour bien situer l'importance historique du vignoble de Chanturgue, il ne faut certes pas l'estimer à l'aune de son étendue actuelle. A cheval sur les territoires des deux communes de Clermont Ferrand et Cébazat, le cru de Chanturgue compte 7 hectares classés ; une petite moitié seulement est aujourd'hui exploitée dans l'AOC par quatre vigneron. Il s'agit donc de la plus petite appellation des Cotes d'Auvergne.

Dans de nombreux livres d'histoire et de cuisine, la renommée de ce nectar clermontois doit beaucoup au roi Henri IV qui appréciait au plus haut point « le coq au vin de Chanturgue » et la recette lui survit encore.

CORENT

Corent, Veyre Monton, Les Martres de Veyre et La Sauvetat : ces quatre communes constituent le territoire de la dénomination géographique de Corent. C'est le seul cru de vin rosé dans l'appellation des Cotes d'Auvergne.

Le Puy de Corent, qui culmine à 621 mètres, accueille sur ces coteaux sud l'essentiel des parcelles de vigne, même si son flanc nord demeure important pour la spécificité du cru. A Corent, la production s'effectue sur des surfaces qui ont peu évolué au cours du temps. Le terroir n'a pas connu de réorganisation majeure, ni même d'extension de ses zones cultivées. Et si certaines vignes ont disparu à la demande de foncier urbain en accroissement constant, on peut dire que Corent a gardé son aspect viticole au fil du temps. Avec 40 hectares, son vignoble représente 10% de l'appellation des Côtes d'Auvergne.

BOUDES

Aux confins méridionaux du Puy de Dôme s'épanouit le vignoble de Boudes, un des cinq crus des Côtes d'Auvergne, célèbre pour ses vignes cultivées en terrasse. Le territoire et l'histoire de Boudes sont marqués par un long passé viticole, sans doute dès le IIème siècle après Jésus Christ. Les premières traces écrites de la présence de la vigne datent du IXème siècle, les moines y témoignent de l'existence de nombreuses vignes notamment à Chalus. En 1770, les 87 ha de vigne représentent 21%

des terres cultivées. Pendant la Révolution, cette surface va s'étendre à 119 ha, puis jusqu'à 153 ha en 1830. Ce qui fait de Boudes l'exception puydomoise ; elle est la seule commune à voir son vignoble augmenter ainsi.

En 1875, les $\frac{3}{4}$ de la commune sont dédiés à la culture de la vigne qui poursuit son extension en 1892 avec 322 ha. Mais le mois d'Août 1893 marque l'irruption du phylloxéra à Boudes. Un an plus tard, le vignoble se révèle fortement atteint par le puceron destructeur et la surface du vignoble va fondre jusqu'à 80 ha en 1907. Après la 1^{ère} Guerre Mondiale, les vigneronns vont replanter 64 ha. Mais cela repart à la baisse avec seulement 34 ha en 1992. Vingt ans seront nécessaires pour ramener la surface cultivée à 50 ha, et le vin de Boudes au panthéon des Côtes d'Auvergne.

L'obtention de l'AOC a marqué une rupture. Plus d'un siècle après l'effondrement dû au phylloxéra, catastrophe généralisée en France et dans le Monde, l'Auvergne se détache enfin des sombres années qui s'ensuivent.

C'est un sentiment de justice qui règne aujourd'hui. Certes le vignoble auvergnat a parfois mis plus de temps que d'autres pour défricher les voies de la qualité et du renouveau. Certes, il est, en terme de volume de production, un nain face à certaines régions viticoles. Mais depuis trente ans, les efforts assidus de nos viticulteurs méritaient amplement d'être reconnus et justifiaient qu'ils se retrouvent de plain pied avec ceux des quelque 300 autres AOC viticoles de France.

Cet article a été écrit à partir du livre «Le vignoble des Côtes d'Auvergne» aux Editions « Quelque part sur terre... »

REPAS DE LA SAINT LOUP

Pour la douzième année consécutive, l'ASCA a organisé le Dimanche 31 Août 2014 son traditionnel repas en plein air sur le site des caves dans le cadre de la Foire de la St Loup.

Certes, l'oie rôtie n'était pas au menu comme jadis, mais l'ambiance décontractée et la bonne humeur régnaient parmi les 168 convives qui ont apprécié la cuisine confectionnée par les bénévoles de l'Association. Après la saucisse de canard aux lentilles, le repas s'est terminé par le fromage affiné dans les caves d'Aubière et la pâtisserie de notre boulanger Gilles Sauvestre. Le Maire, Christian Sinsard et quelques élus ont honoré de leur présence cette agréable manifestation.

VISITES DE CAVES

La fin de l'année, c'est traditionnellement le moment de faire le bilan. En 2014, vingt associations, soit près de 500 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 en cave. Il faut ajouter les deux visites organisées à l'occasion des « Journées du Patrimoine ».

Nous vous rappelons que les visites sont ouvertes à tous, particuliers ou associations, et se font, pour la plupart, à la demande des intéressés. Elles se terminent par le pot de l'Amitié. Il faut remercier les propriétaires qui veulent bien ouvrir leurs caves et les bénévoles qui œuvrent pour le bon déroulement de ces manifestations Prévoir environ 2h30 de visite.

Contact : Gérard Bonhomme : 04 73 26 11 42

Roger Montagner : 06 86 88 27 16



Visite des enfants de l'école primaire de Romagnat

INAUGURATION D'UN SOUPIRAIL

Dans le cadre des Journées du Patrimoine et du Festival « Vign'AuMagnat » organisé par les 3 communes du canton d'Aubière, une des œuvres de Robert Wherling, a été inauguré rue Bacchus. Elle veut symboliser l'engagement des Aubiérois lors des Trois Glorieuses de Clermont Ferrand. Pour les personnes présentes, le Président de l'ASCA a retracé les événements sanglants de 1841 contre une décision du pouvoir central et où de nombreux vigneronns s'illustrèrent. Pour les Aubiérois, leur participation active fut même à l'origine de ce qui restera une devise «Tsin d'obero latzen pas» (Ceux d'Aubière ne lâchent pas)

NOS VENDANGES

Malgré la trêve estivale, quelques bénévoles ont poursuivi les sulfatages, piochages et époutages 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 2 octobre 2014 par les enfants de l'école maternelle « Vercingétorix » et de l'école primaire de Romagnat. Trois baches ont été remplies après que les enfants aient pris quelques grappes pour leurs travaux pratiques. Après débouillage et soutirage, 70 litres ont été vendus, sous forme de vin doux, sur le marché dominical au profit d'œuvres de bienfaisance.

La vigne pédagogique : propriété de l'ASCA a été vendangée le jeudi 25 septembre 2014 pour donner 11 baches. Un tri important a été fait et environ 320 litres sont sortis du pressoir. Après soutirage, 280 litres ont été vinifiés en vin blanc. Il était temps de vendanger, la pourriture commençait à s'installer.

Les opérations de vinification (fouloir et pressoir) ont été faites dans le hangar ASCA, rue Jules Guyot

Une autre vigne travaillée par l'ASCA a été vendangée le même jour pour donner 135 litres environ de vin rosé.



ASSEMBLEE GENERALE

L'ASCA organisera son Assemblée Générale le **VENDREDI 20 FEVRIER 2015** à 18h30 dans la salle « Alberia » de la Mairie d'Aubières.

Ordre du Jour :

Compte rendu de l'activité de l'année 2014

Compte rendu Financier

Projets pour 2015

Renouvellement du 1/3 des Administrateurs

Questions diverses

Un pot de l'Amitié sera servi dans la salle

voutée Jean Jaurès

CARITATIVES

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

œuvres caritatives. Cette année, ce sont « L'Association des Malades et Handicapés » et « Vaincre la Mucoviscidose » qui ont été choisies par le Bureau de l'ASCA.

C'est donc le vendredi 17 octobre 2014, en présence d'Eric Crouzeix, 1^{er} Adjoint au Maire, que l'ASCA a remis à chacune des deux associations un chèque représentant le montant de la vente du vin doux. Cette sympathique cérémonie s'est déroulée dans le cuvage d'une de nos adhérentes.



TRAVAUX

Après avoir bâti et rénové des murets de soutènement, notamment en haut de la rue de Bacchus, sous la vigne pédagogique, les équipes de l'ASCA ont poursuivi la rénovation de soupiriaux. Parallèlement, plusieurs portes de caves ont été faites et installées par les bénévoles de l'association. Les travaux d'électrification de certaines caves qui le permettent continuent. Depuis quelques semaines, l'ASCA vient de s'attaquer, avec le soutien de la Fondation du Patrimoine, à la rénovation de la tonne située en haut de la rue des Grandes Caves, dans l'Espace Savaron. La pose d'un nouveau linteau a déjà été effectuée et d'ici la fin de l'année, la toiture devrait être posée.

Nous vous rappelons que ces travaux sont possibles grâce à la générosité de donateurs, ce qui permet à la Fondation du Patrimoine, sous certaines conditions, de financer en partie ces travaux.

DIMANCHE 7 DECEMBRE 2014

CASSE CROUTE dans la CAVE

BACCHUS

3 Menus 7.50 €, 13.00 € et 15.00 €

Venez nombreux

Recherche et Photos : Montagner Roger

Directeur de la Publication : Président ASCA