



ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel n° 10 - Juillet 2008

LE MOT DU PRESIDENT.

La vie des caves se poursuit avec des hauts et des bas. Pour les hauts, le pluviomètre est là pour confirmer une année record avec pour conséquence, l'effondrement de caves murées et par conséquent délaissées par leurs propriétaires. A deux reprises dans les dernières semaines, des trous sont apparus sur la voie publique sans causer heureusement d'accidents.

Très vite, les services municipaux, les corps de sapeurs pompiers sont intervenus pour interdire la circulation et vérifier si personne n'était enfoui dans les cavités en faisant descendre un pompier et son chien qui ont confirmé l'absence de victime.

La presse, la télévision FR3 étaient là pour couvrir l'événement en présence des élus aubiérois et des curieux. L'ASCA a encore une fois joué son rôle en faisant ouvrir toutes les caves aux alentours de l'effondrement où aucun prolongement des désordres n'a été constaté. Le portail donnant accès à la cave effondrée a été ouvert puis refermé. L'association se tient à la disposition des élus et des services municipaux compétents pour les faire bénéficier de ses connaissances et compétences sur les caves.

Les « Journées du Patrimoine »

Retenez une date pour les « Journées du Patrimoine 2008 » : les samedi 20 et dimanche 21 septembre, l'ASCA participera aux manifestations organisées sous l'égide de la commune à la visite du bourg d'Aubière et des caves, sur le thème de la vigne et du vin. Je rappelle que l'ASCA travaille la vigne du Musée, sa vigne pédagogique et une autre vigne. Elle fait donc du vin blanc et rosé que l'association élève dans ses caves. Elle a planté, avec l'aide des parrains et marraines, la vigne pédagogique de chardonnay qui a connu cette année sa cinquième feuille. L'ASCA a greffé sur porte-greffe américain, avec l'aide d'Yves Valleix, les cépages anciens de la vigne du Musée. Ironont-ils jusqu'à remplacer les ceps manquants ? C'est ce que tout le monde souhaite.

Bonnes vacances à tous et à toutes en souhaitant nous retrouver nombreux sur les chantiers et animations de l'ASCA au retour des congés.

*Votre président
BONHOMME Gérard*

REPAS DE LA SAINT LOUP

L'Association pour la Sauvegarde des caves d'Aubière organisera, son traditionnel repas de la Saint Loup, en plein air, sur le site des caves le :

Dimanche 31 Août 2008

Le menu sera le suivant :

Après le kir d'accueil, les convives se verront proposer le menu suivant :

- Taboulé
- Cuisse de salers rôtie à la broche
- Aligot
- Salade
- Fromage d'Auvergne
- Pâtisserie
- Café

Le tout arrosé de vins d'Auvergne.
Le prix du repas a été fixé à 22.00 € par adulte et 10.00 € par enfant de moins de 14 ans

Les repas se feront sur réservation. Elles seront prises auprès de l'ASCA et au magasin Collard, rue du Chambon à Aubière.

Une vente de tickets sera également faite sur le marché d'Aubière les dimanches 17 et 24 Août 2008.

Attention, le nombre de convives adultes a été fixé à 200 personnes maximum.

Venez nombreux nous rejoindre.

BIENVENUE DANS LE VIGNOBLE DES COTES D'Auvergne

Situation :

Le vignoble des Côtes d'Auvergne désigne une région viticole française, qui s'étend du nord de Riom au sud d'Issoire, en passant par Clermont Ferrand, entre la chaîne des Puys et la rivière Allier. Il s'étale sur 80 Km de long et 30 Km de large. Le vignoble est rattaché à la région viticole du Val de Loire et il est classé AOVDQS (Appellation d'Origine Vin De Qualité Supérieur) par l'arrêté du 17 mai 1951. Les Côtes d'Auvergne sont produites sur 53 communes du département du Puy de Dôme.

Troisième département viticole français à la fin du XIXème siècle, le Puy de Dôme ne compte plus que 1 000 ha de vignes (au total 1 816 déclarations de récoltes tout de même en 2005), dont 460 ha en Côtes d'Auvergne AOVDQS et 50 ha en vin de pays du Puy de Dôme, et le reste en culture familiale.

Depuis 1977, l'appellation générique « Côtes d'Auvergne » peut être suivie de l'une des cinq appellations locales, soit en allant du nord au sud :

- Madargue (12 ha) - Châteauguay (64 ha)
- Chanturgue (6 ha) - Corent (32 ha)
- Boudes (45 ha)

Les Cépages :

Les cépages rouges couvrent 90 % de la surface. Le gamay est majoritaire. Les vieilles vignes sont plantées en « Gamay d'Auvergne ». Depuis une trentaine d'année, les plantations s'effectuent surtout en « Gamay Beaujolais » qui est une sélection clonale dotée de caractères phénoliques intéressants (Faible poids des grappes, précocité, est...)

Le Pinot noir, très présent sur le vignoble il y a plusieurs siècles représente aujourd'hui 20 % de l'encépagement.

Le Chardonnay, implanté depuis peu est très adapté à notre terroir. Il est l'unique cépage autorisé en blanc dans l'appellation Côtes d'Auvergne.

Les deux cépages rouges peuvent être vinifiés et embouteillés seuls ou bien en assemblage. On distingue donc trois grandes familles de vins rouges :

- Les gamay sont souvent fruités et épicés, frais et destinés à être bus jeunes.
- Leur assemblage avec du pinot leur confère souplesse et complexité aromatique.
- Les cuvées de pinot noir, souvent élevées en barriques, peuvent être attendues plusieurs années.

Les vins rosés tirent de leur élaboration en pressurage direct une couleur rose saumoné peu intense, et des arômes fruités et floraux plein de finesse. Le cœur du vignoble se situe à Corent.

Les vins blancs peuvent avoir deux Visages : élaborés en cuves et rapidement mis en bouteilles, ils sont fruités et très rafraîchissant. Vinifiés et élevés sur lies comme leurs homologues bourguignons, ils révèlent l'existence de leur terroir.

Vin de Pays du Puy de Dôme :

Les vins de pays du Puy de Dôme peuvent être produits sur l'ensemble du département. Aux trois cépages autorisés en Côtes d'Auvergne s'ajoute notamment la Syrah. Ce grand cépage de la vallée du Rhône était autrefois très présent dans notre département. Il a été multiplié à partir de très vieux ceps retrouvés dans le vignoble. L'autorisation de plantation en vin de pays obtenue il y a quelques années permettra à ce cépage de retrouver la place qu'il mérite sur nos coteaux.

Le Terroir :

Partie méridionale de la mosaïque des vignobles qui jalonnent le cours de la Loire et de l'allier, le vignoble des Côtes d'Auvergne est entièrement situé sur le département du Puy de Dôme. Son altitude varie entre 380 et 530 mètres. Les coteaux bordant la Limagne sont abrités des vents océaniques par la chaîne des Puys, ce qui induit une pluviométrie de type méridional avec seulement 550 mm d'eau.

Les sols sont basaltiques, le sous-sol est marno-calcaire ou argilo-calcaire. La base volcanique affleure plus ou moins selon les secteurs ce qui donne leur typicité aux Cotes d'Auvergne.

La Cave Saint Verny

En 1950 est créée la « Cave des Coteaux d'Auvergne » plus couramment appelée « Cave de Veyre Monton qui remplacera la cave « La Clermontoise » située sur la commune d'Aubière (à la place de Norauto). Cette coopérative viticole concentrera jusqu'en 1980 son activité sur la production et la commercialisation des Cotes d'Auvergne exclusivement vendus en vrac. En 1980, un tournant est pris : les dirigeants de l'époque choisissent d'orienter la vente vers une commercialisation en bouteilles.

C'est en 1991 que va réellement se jouer l'avenir de la Cave des Coteaux. Elle s'associe avec le groupe Limagrain pour former la « Cave

Saint Verny» du nom du Saint Patron des vigneronn auvergnats.

Une politique de relance du vignoble est mis en place. Un nouveau chai est construit sur le site pour un montant de 2.3 millions d'euros. Doté d'un équipement moderne et rationnel, concrets de réception, égrappoir trieur, 37 cuves inox thermo-régulées, 2 pressoirs pneumatiques, le chai est placé sous la direction permanente d'un œnologue chargé de la vinification et du contrôle de la qualité

La Cave St Verny, c'est 115 viticulteurs coopérateurs pour 200 hectares de vignes. La vendange est récoltée à 50 % à la machine. Elle représente :

- 10 % de Chardonnay
- 30 % de Pinot Noir
- 60 % de Gamay

Une fois la vinification terminée, la cave commercialise 8 000 à 9 000 hectolitres de vins par an soit :

- 60 % de vin rouge
- 10 % de vin blanc
- 30 % de vin rosé

pour des rendements de 45 à 55 hl / ha suivant les cépages.



Une des rares vignes aubiéroises

Vendange mécanique ou manuelle

Le choix aujourd'hui ne se pose plus en terme de qualité de travail. Les machines modernes ont atteint un tel niveau de perfectionnement qu'elles assurent une récolte de qualité au moins équivalente à celle obtenue manuellement. Leur rapidité d'action, la flexibilité dans la gestion de la récolte justifie même souvent le choix du vigneron en leur faveur.

Les vignes plantées ces 20 dernières années, soutenues par un palissage assurant une structure linéaire des ceps sur le rang et une répartition homogène des raisins, se prêtent particulièrement à la récolte mécanique. A l'inverse, les vignes anciennes où les ceps sont accolés à un fin piquet individuel appelé « échelas » sont en l'état impossibles à vendanger à la machine. Seuls d'importants travaux de restructuration de ces vieilles parcelles leur permettront un jour de changer de mode de récolte, si l'espace entre les

rangs et la topographie le permettent. De nombreux vigneronn se sont d'ailleurs engagés sur cette voie, afin de continuer à mettre en valeur leur patrimoine viticole ancestral en tenant compte des réalités techniques et économiques d'aujourd'hui

Article réalisé à partir de documents de la Fédération viticole et de la Cave St Verny

ASSEMBLEE GENERALE

L'ASCA a tenu son Assemblée Générale le vendredi 18 janvier 2008 dans la Salle des Fêtes « Albéria » de la Mairie.

Le rapport des activités de l'année écoulée a été fait par Gérard Bonhomme, Thierry Dravers et Roger Montagner. Le Trésorier Alain Collard a présenté son bilan financier qui a été approuvé à l'unanimité. Il a été procédé ensuite au renouvellement d'une partie du Conseil d'Administration. Un membre du C.A. ne souhaitant pas être réélu, il a été remplacé par Robert Fritisse. Deux autres personnes ont souhaité rejoindre l'équipe de l'ASCA : Alain Fouilloux et Thierry Aumaître. Les 3 candidats ont été élus à l'unanimité.

Le Maire Hubert Tarrerias a ensuite pris la parole pour remercier les bénévoles de l'Association pour le travail réalisé.

Tout le monde s'est ensuite retrouvé salle Jean Jaurès, où avait lieu une exposition de photos, pour le traditionnel vin d'honneur. A l'issue de l'Assemblée Générale, le Bureau a été reconduit.

CONFERENCE

A l'initiative de l'ASCA, s'est tenu, au Musée de la Vigne et du Vin, le vendredi 25 janvier 2008, une conférence dont le thème était « La nutrition au quotidien » Ce débat, complétait par des documents visionnés au moyen d'un vidéo-projecteur a été animé par deux jeunes ingénieurs de recherche en nutrition. On a pu noter dans l'assistance, la présence de Monsieur Hubert Tarrerias, Maire et Conseiller Général.

TAILLE DE LA VIGNE

Les travaux de la vigne ont repris avec la taille. Les adhérents de l'Association se sont donc retrouvés la semaine du 18 au 23 février 2008, armés de leurs sécateurs. Nous avons commencé par la vigne du Musée, attribuée à l'ASCA par une convention avec la Mairie, en présence d'Yves Valleix, professeur agricole honoraire.

Les adhérents ont ensuite taillé notre vigne pédagogique, située en haut de la rue Bacchus pour

terminer par une autre vigne prêtée par un aubiérois, située aux « Plantades ». Tous ces travaux se sont effectués sous l'œil attentif d'Annie Roche et Gérard Bonhomme, les deux vignerons de l'Association.



Serge Davet à la taille de la vigne pédagogique

FETE DE LA VIGNE ET DU VIN

Dans le cadre de la Fête de la Rosière, le samedi 5 avril 2008, l'Association pour la Sauvegarde des Caves d'Aubièrre a convié tous les parrains et marraines qui ont participé financièrement à la réalisation de sa vigne pédagogique à venir goûter le produit de la première vendange.

Ce vin blanc, de cépage chardonnay, a été vinifié par les bénévoles de l'Association avec l'aide d'Henri Bourcheix, notre vigneron local. Cette invitation a également permis aux visiteurs de découvrir, en plus du travail de la vigne, les nouvelles caves acquises par l'ASCA, et qui servaient il y a encore quelques années à l'affinage du fromage. Les adhérents du Club Canin d'Aubièrre et près d'une centaine de parrains et marraines ont ainsi pu se rendre compte du travail réalisé par les membres de l'Association.

Le dimanche matin, une visite gratuite du site des caves était organisée. Elle s'est terminée, comme il se doit par le pot de l'amitié servi dans la « Cave Bacchus » avec la présence de la nouvelle rosière Christelle Cognat, entourée de ses deux dauphines, d'Eric Crouzeix, Adjoint au Maire et Président du Comité des Fêtes et de Christian Sinsard, Maire d'Aubièrre.

JAZZ EN CAVE

L'ASCA, avec le concours de l'Harmonie aubiéroise a organisé, le vendredi 23 mai, une soirée « Ambiance Jazz » dans la cave Bacchus. Cette troisième édition a connu à nouveau le succès puisque 120 personnes ont répondu à l'invitation. S'il faisait frais au début du concert, le trio de musiciens a vite fait monter la température. L'ASCA dont les projets dépassent le cadre de la restauration du site, pour aborder celui de l'animation a pleinement rempli son objectif. Un buffet abondant complétait cette manifestation qui a reçu le soutien du Conseil Général et de la

Municipalité. On pouvait noter dans l'assistance, la présence de Mme Laurence Mioche, nouvelle Conseillère Générale, M. Christian Sinsard, Maire d'Aubièrre et de nombreux conseillers municipaux.



CONSEIL D'ADMINISTRATION

Suite à son élection au poste d'Adjoint au Maire chargé de l'Urbanisme ; de l'Environnement et de l'Habitat, M. Serge Fabbro a souhaité démissionner du Conseil d'Administration de l'ASCA. Marcel Teyrasse a été désigné pour le remplacer. Sa nomination sera validée lors de la prochaine Assemblée Générale.

GREFFAGE

Notre Association a organisé en Avril et en Mai, trois séances d'initiation au greffage de la vigne. Ces séances ont été animées par M. Yves Valleix, greffeur de profession. Ces plants, de cépages rares serviront à remplacer les ceps manquants du Musée de la Vigne et du Vin. Il faudra pour cela que les greffes aient été réalisées correctement pour pouvoir être replantés prochainement. Les porte-greffes(SO4) ont été offerts par les pépinières Morisson-Couderc implantées à Vogüe, en Ardèche. A suivre.

TRAVAUX SUR LES CAVES

Les bénévoles de l'Association poursuivent, les dimanches matins et les jeudis après midi, les travaux pour réhabiliter ce patrimoine unique. Des travaux de maçonnerie sont entrepris et des soupiraux ont été consolidés. Une tonne, près de la vigne pédagogique a été entièrement restaurée. Régulièrement des travaux de débroussaillage sont programmés, mais cette année, le temps n'a pas été notre allié et les herbes ont envahi les parcelles déjà débroussaillées. Il ne faut pas oublier non plus les travaux réguliers que demandent la vigne pédagogique et celle du Musée de la Vigne et du Vin.

.....
*Rédaction et Photographies : Montagner Roger /
ASCA*

Directeur de la publication : Président ASCA