



# ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DES CAVES D' AUBIERE

Bulletin semestriel n° 17 - Décembre 2011

## LE MOT DU PRESIDENT.

*Aubière, ses Caves, ses traditions, voilà un ensemble de thèmes sur lesquels notre association fait porter ses efforts. Souvenez vous de cette phrase dans notre premier bulletin en décembre 2002:*

« Voilà bientôt un an que notre association a vu le jour, portée sur les fonds baptismaux de la salle Brezzi avec pour objectif défendre tous ensemble notre patrimoine: les caves d'Aubière »

*Décembre 2001, décembre 2011, voilà dix ans qu'a démarré « assurément » cette nouvelle étape pour la sauvegarde la plus originale du patrimoine aubiérois. Au cours de cette dixième année, nous aurons, je l'espère l'occasion de revenir sur ce qui a été et reste une aventure de tous les jours pour ne pas descendre à une maille plus fine. Faire un bilan sous une forme ou une autre sera sûrement un moyen de constater le chemin parcouru, mais la tâche reste immense.*

*« Objets inanimés qui s'attachent à notre âme et à la force d'aimer » disait Lamartine. Héritage d'un passé révolu, fruit du travail des hommes dans leur conquête du futur. L'oeuvre de toute une population qui pour vivre et assurer son existence a investi sur un territoire grand comme... Soyons modeste, c'est un des milliers de site où l'homme a vécu, y a développé ses activités humaines et qui ne se voient pas de la lune. Nos actions de découverte, de sauvegarde et d'animation sont une forme de solidarité entre les générations passées et la notre, dans l'espoir de susciter la même solidarité entre la génération présente et les générations futures. Nous ne nous intéresserions pas autant aux caves si nous n'avions pas la certitude que dans la vie des hommes qui nous ont précédés... sous cette terre, se cachent quelques vérités dont nous n'avons pas toujours conscience et que notre société a oublié. C'est vrai que dans notre monde on n'ose pas parler des vraies valeurs. Pour certain, la vrai valeur c'est l'argent qui permet « de tout faire et même « tout faire faire » comme me disaient encore récemment d'ardents défenseurs « du patrimoine qui se sauvegarde tout seul. Les tribus des « ya ka » et des yzonka » sont toujours partie des peuplements de Basse Auvergne. Leurs porte paroles ont osés me dire: »Vous pensez vraiment que ces caves ont besoin d'être sauvegardées? « Et bien, ma réponse va les surprendre: »Je ne suis pas sûr en effet que la sauvegarde des caves soit aussi essentielle, mais il est des valeurs que l'on redécouvre en essayant de les sauvegarder et qui font chaud au coeur, que l'on soit actif ou retraité, venus d'horizons différents: l'amitié, la solidarité et la fraternité dans l'action commune.*

*Ces hommes et ces femmes, qui du fait du mode de fonctionnement du monde professionnel dans lequel ils ont exercés ou qu'ils exercent encore leur activité, savent que rien n'unit plus qu'Entreprendre Réaliser Ensemble. Déjà, l'ASCA a ses anciens, sachons leur rendre visite pour que vive « l'esprit des caves » fait de solidarité et d'amitié. Les caves tiennent parce que toutes leurs voûtes sont solidaires, les hommes que nous sommes devrions s'en inspirer.*

*Le vrai patrimoine caché d'Aubière ce sont ses hommes et ses femmes*

*Bonne fin d'année à tous et à toutes en souhaitant nous retrouver nombreux pour notre prochaine Assemblée Générale le Vendredi 13 Janvier 2012 à la salle Albéria de la mairie d'Aubière suivi du traditionnel pot de l'amitié.*

*BONHOMME Gérard*

## CASSE CROUTE CAVE BACCHUS

Cette année, il aura lieu le **DIMANCHE 11 DECEMBRE 2011** avec au menu: Huîtres de Marennes Oléron, ,Daube, Fromage affiné dans nos caves et Pâtisserie (voir pages intérieures) **Venez nombreux nous rejoindre**

## LE VIGNOBLE DE SAINT POURÇAIN ET L'OBTENTION DE L' A. O. C.

**Un peu d'histoire.** En implantant leur vignoble sur les rives de la Sioule et de l'Allier, les moines bénédictins ne s'y étaient pas trompés. Ils ont su choisir l'un des plus grands terroirs de la région. Au Moyen Age, les vins de Saint Pourçain acquièrent une grande réputation, au point que nombre de tables papales et royales se l'arrachent. Deux siècles plus tard, cette renommée n'est pas démentie puisque c'est le vin choisi pour le mariage de Louis XIV et de Marie Thérèse d'Autriche.

Il sera lui aussi victime de l'invasion du phylloxéra entre 1891 et 1892. Le vignoble est replanté en cépages hybrides qui font baisser la qualité du Saint Pourçain. Mais les années 1950 signent le début de sa mutation.

**Situation.** Situé en Limagne, dans le département de l'Allier, le vignoble de Saint Pourçain s'étend sur une bande de 40 kilomètres de long du nord au sud et de 5 à 7 kilomètres d'est en ouest. Il longe une série de coteaux orientés sud-est qui bordent les rives gauches de l'Allier et de la Sioule. L'aire de production concerne 19 communes et comprend 650 hectares. Le Saint Pourçain est un vin de Loire. C'est cependant à la Bourgogne, plus proche géographiquement que le vignoble a emprunté les cépages. Les sols, situés sur des faibles pentes bien exposés sont de trois types: sable et graviers, argilo-calcaire et granitique.

**Une palette de cépages.** Contrairement aux rouges, les vins blancs de Saint Pourçain ont toujours bénéficié d'une bonne réputation. Ils sont issus du chardonnay (50% minimum) et du tressalier (20% minimum à 40% maximum) qui est un cépage uniquement cultivé à St Pourçain. L'ensemble de ces deux cépages doit représenter au moins 90% de l'encépagement. Le sauvignon peut être utilisé comme cépage accessoire. L'Aligoté ne rentre plus dans la composition des vins blancs.

Les vins rouges sont issus du gamay (40% minimum et 75% maximum) et du pinot noir (25% minimum et 60% maximum) L'assemblage de ces deux cépages est obligatoire.

Les vins rosés sont issus exclusivement du gamay

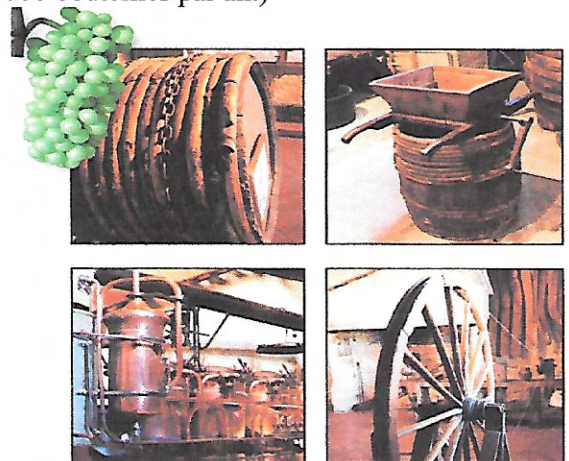
**Obtention de l'A.O.C. devenu A. O. P.** Le vin de Saint Pourçain a souvent été brocardé. Mais depuis le 28 Mai 2009 il s'auréole d'une A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) devenue depuis A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée). Pas moins de vingt cinq années auront été nécessaires à la consécration de celui qui, avec 650 hectares est l'un des plus petits vignobles de France. Un parcours semé d'embûches pour obtenir ces trois petites lettres que les vignerons de l'Allier pourront désormais

afficher sur leurs bouteilles. Alors, pourquoi tant d'efforts ? Et que va changer l'A.O.P.

Si le premier dépôt de dossier date de 1984, dès les années 1960 le vignoble cherche à se racheter une conduite. Mais les vignes plantées en 1900 sont à bout de souffle. Ce n'est qu'à partir de 1970 que les vignerons se décident à investir. Plus de 250 hectares de vignes sélectionnées sont plantés doublant quasiment la superficie du vignoble qui atteint près des 400 hectares en 1978. Les vignerons ne font plus « pisser le vigneron ». Ils acceptent de réduire les rendements, passant de 65 à 55 hectolitres à l'hectare. Moins de quantité pour plus de qualité. Les vignerons apprennent à travailler ensemble. Le vignoble est mûr pour déposer sa demande d'A.O.C.. C'est du moins ce qu'estime, en 1984 le président des vignerons d'alors.

**Ce qui va changer.** Les règles de l'A.O.C. exigent un maximum de 3 700 pieds de vigne à l'hectare. Or à Saint Pourçain la densité dépasse les 4 000. Il va falloir arracher des vignes. La caractérisation des vins, l'élaboration du cahier des charges constituent d'autres casse tête sans parler des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants. L'INAO envisageait également de déclasser 46 hectares du vignoble, soit près de 10% de la superficie. Après concertation, ce sont seulement 10 hectares qui perdront l'appellation en raison de « sols hydrophobes » c'est à dire à forte rétention d'eau. Les cinq viticulteurs concernés devront, dans les 10 ans, replanter ailleurs sur l'appellation, mais il existe des subventions de l'Etat pour les restructurations de ce genre.

**La Ficelle, qu'est ce que c'est?** Elle est au Saint Pourçain ce que le Beaujolais nouveau est aux crus du Beaujolais: un vin jeune et gouleyant. Le premier millésime est apparu en 1987. Issu à 100% du Gamay, la Ficelle de Saint Pourçain fait son apparition le premier samedi de décembre. L'étiquette sérigraphiée est l'oeuvre d'un dessinateur de presse différent chaque année. (environ 200 000 bouteilles par an.)



*Quelques salles du Musée de Saint Pourçain*

## VENDANGES 2011

Malgré la trêve estivale, quelques bénévoles ont continué les sulfatages, désherbages, piochage 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 Mardi 29 septembre 2011 avec la participation des enfants de l'école maternelle « Vercingétorix » en présence de Christian Sinsard, Maire d'Aubière. Six bacholles ont été remplies après que les enfants aient pris quelques grappes pour leurs travaux pratiques. Après débouillage et soutirage, 110 litres ont été vendues, sous forme de vin doux; sur le marché dominical au profit d'oeuvres de bienfaisance.

La vigne pédagogique, propriété de l'ASCA a été vendangée le samedi 10 septembre 2011 pour donner 11 bacholles. Un tri important a été fait et environ 300 litres sont sortis du pressoir. Après soutirage 280 litres ont été vinifiés en vin blanc. La vendange a été précoce d'où un faible degré alcoolique mais les raisins n'ont pas été grappillés par les oiseaux.

Une autre vigne travaillée par l'ASCA a été vendangée le 21 septembre 2011, pour donner 120 litres environ de rosé.

En résumé, la vendange 2011 a été par rapport à l'an passé, exceptionnelle pour la vigne pédagogique, bonne pour le Musée de la vigne mais assez mauvaise pour le rosé dont les raisins ont été mangés par les oiseaux ou...les promeneurs.



*Fouillage du raisin de la Vigne du Musée*

## VISITES DE CAVES

La fin de l'année, c'est traditionnellement le moment de faire le bilan. En 2011, vingt associations, soit près de 430 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 dans les caves. Il faut ajouter les deux visites organisées

**Patrimoine viticole.** La conservation du Patrimoine et des traditions du vignoble est assurée par le Musée de la Vigne et du Terroir, situé dans la Maison du Bailli à Saint Pourçain. C'est en 1970 que vient l'idée de créer un musée, mais c'est en 1980 que celui-ci ouvre ses portes. Ses onze salles permettent de découvrir le secret du vignoble, les outils de tonneliers, des poids et mesures, les outils du travail de la vigne et une vitrine concernant le phylloxéra. Parmi ses pièces maîtresses, un immense pressoir du XVIème siècle.

De son côté, le Conservatoire des Anciens Cépages de Chareil Cintrat, sur 2ha, s'attache à revaloriser d'anciennes variétés de vignes produites autrefois dans la région. Au total, treize variétés sont cultivées sur les coteaux. Parmi les dix espèces de cépages blancs, le Saint Pierre doré, le Meslier St François, le Melon et le Romorantin sont les variétés les plus anciennes. A celles-ci s'ajoutent le Tressalier, l'Aligoté, le Pinot, le Chardonnay, les Pinots Gris et Blancs. Trois cépages rouges viennent compléter la gamme; les Gamay Lyonnais et Beaujolais et le Fréau Teinturier.

**En quelques mots.** Le vignoble de saint Pourçain a obtenu son label AOCVDQS en 1951. La demande d'appellation A.O.C. remonte à 1984 et il a fallu 25 ans, le 29 Mai 2009 pour l'obtention de l'Appellation. Saint Pourçain s'est environ 25 000 hectolitres de vin par an pour 650 ha répartis de la façon suivante: 52% de rouge, 28% de blanc et 20% de rosé vinifiés par la Cave Coopérative, fondée en 1952 pour les 2/3 et 17 vigneron indépendants pour le tiers restant. Seulement 5% franchissent les frontières françaises.

Les vins de Saint Pourçain ont fait un bond qualitatif qui méritait bien la récompense suprême.

## REPAS SAINT LOUP ET FORUM

Pour la dixième année consécutive, l'ASCA a organisé le dimanche 04 septembre 2011 son traditionnel repas en plein air sur le site des caves dans le cadre de la Foire de la Saint Loup.

Certes, l'oie rôtie n'était pas au menu comme jadis, mais l'ambiance décontractée et la bonne humeur régnaient parmi les 135 convives qui ont apprécié la cuisse de salers rôtie à la brèche et l'aligot confectionné par un rôtisseur cantalien.

Le repas s'est terminé par le fromage affiné dans les caves d'Aubière et la pâtisserie de notre boulanger et adhérent Gilles Sauvestre. Tout cela au son de la musique mixée par un disc-jockey local. Le Maire, Christian Sinsard et quelques élus ont honoré de leur présence cette agréable manifestation.

Dans ce même temps, l'ASCA était également présente au Forum des Associations qui se tenait au parc Frank Bayle, en raison des travaux au Cosec. Nous avons eu l'opportunité de pouvoir parler de notre association, de nos réalisations et projets aux nombreux visiteurs tout au long du week end.

à l'occasion des « Journées du Patrimoine » en septembre. Deux circuits étaient proposés: le samedi, visite du bourg d'Aubière et des caves de la « Croix de l'Arbre (ancienne route de Clermont) et le dimanche, visite de l'habitat vigneron et du site des caves du puy d'Aubière (près rue du Chambon)

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 oeuvrent 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 d'étudiants étrangers*

### L'ASCA ET LES ASSOCIATIONS 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 oeuvres caritatives.

Cette année, c'est l'Association des Malades et Handicapés et l'association « Vaincre la Mucoviscidose » qui ont été choisies par le Bureau de l'ASCA. C'est donc le mardi 25 octobre, en présence du Maire Christian Sinsard et de son adjoint Serge Fabbro que l'ASCA a remis à Martial Mely et Marie Paule Souche, respectivement Président de l'AMH et Vaincre la Mucoviscidose un chèque de 200,00 €uros à chacun. Cette sympathique cérémonie s'est déroulée dans le cuvage d'Annie Roche et s'est terminée par le pot de l'amitié.



### BENEVOLES

Les travaux, pilotés par Thierry Dravers, sont réalisés par les bénévoles de l'ASCA. L'équipe du dimanche matin, et parfois le samedi, composé 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. Ils ont principalement porté sur la construction de murets et la rénovation de soupiraux. Un grand merci à Robert Wherling qui a réalisé une oeuvre en fer forgé. Elle a été installée sur un soupirail des caves de la rue Pasteur.

Un calendrier des travaux a été fixé et il peut vous être communiqué sur demande. Nous avons besoin de toutes les bonnes volontés.



*Fer forgé réalisé par Robert Wherling*

### ASSEMBLEE GENERALE

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

**Vendredi 13 Janvier 2012 à 19h**

Elle aura lieu dans la salle Albéria de la mairie d'Aubière et sera suivi d'un vin d'honneur. A l'ordre du jour:

- Rapport d'activité
- Rapport financier
- Renouvellement du 1/3 du Conseil d'Administration
- Questions diverses

Attention, il ne sera pas envoyé de convocation individuelle

### DISTILLATION

Le mardi 8 novembre 2011, 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'eau 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 soir même dans la « Cave Grevenmacher »

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