

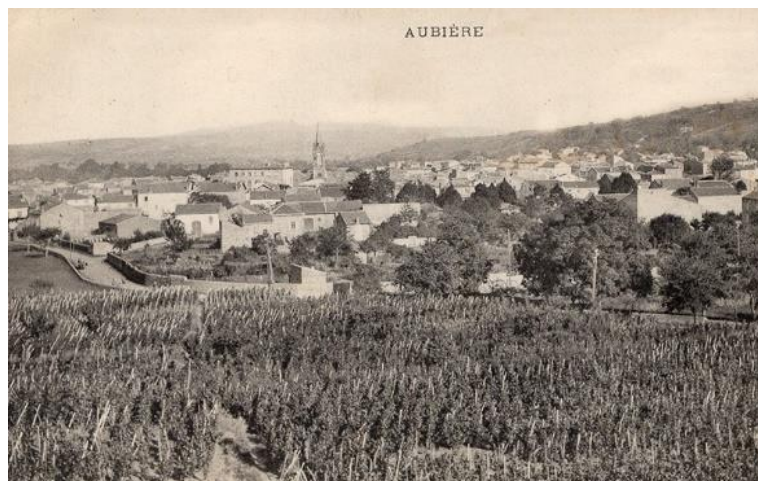
*Aubière, Capitale
du vignoble
auvergnat*



Aubière, Capitale du vignoble auvergnat

C'est le XVIII^{ème} siècle qui a donné le « la » de la première vague de l'ascension irrésistible du vignoble auvergnat. Une forte augmentation de la consommation de vin provoquée par une population de plus en plus nombreuse va occasionner la disparition des cépages anciens peu productifs. L'arrivée du « gamay » va envahir les coteaux et satisfaire la consommation du jus de la grappe. C'est le chemin de fer et la destruction des vignobles méridionaux par le phylloxéra qui boostera la deuxième vague dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

Le milieu du XVIII^{ème} siècle est une période de surproduction de vin (de 1753 à 1755, notamment) et pour le stocker on multiplie le nombre des caves sur les coteaux sud et nord d'Aubière. On peine à vendre le pot de vin à plus de 12 sols.¹



¹ - « Etat de l'Auvergne en 1765 », de Ballainvilliers, B. M. I. U. de Clermont (A 30160).

Jusqu'à l'arrivée du chemin de fer, au milieu du XIX^{ème} siècle, et depuis plus d'un siècle, on avait l'habitude de se « débarrasser » du surplus de production de vin, en l'expédiant par voie d'eau vers Orléans et la région parisienne. C'était ainsi qu'à partir de ports aménagés le long de l'Allier, on embarquait les barriques de vin sur les fameuses « sapinières », qui rejoignaient la Loire. A Orléans, on se débarrassait des barriques ayant « tourné ». Elles étaient récupérées par les fabriques de vinaigre. Celles qui survivaient au lent voyage fluvial allaient alimenter les commerces auvergnats de la Capitale « Vins et Charbon ». Les sapinières se transformaient en bois de chauffage.

Des vins hygiéniques

En 1860, quelques œuvres de vignes rapportaient plus que plusieurs hectares de terre à céréales. Que penser alors de tous ces pacages à vaches, moutons ou chèvres sur les coteaux d'Aubière ? Ils disparaissaient peu à peu, et avec eux le gros bétail qui montera plus en altitude.

Le cépage Gamay à grosse production triomphe alors et envahit toutes « les côtes » d'Aubière : la Bade, la Bezoux, les Plantades, les Cézeaux, etc. La vigne descend jusqu'à la limite du gel. Plus bas, à la « Croix de l'Arbre » ou sur le coteau Sud, on construit les caves. On fait appel aux maçons de la Creuse, qui apportent leur technique originale. Les « quartiers », aux noms évocateurs, du Paradis ou de la Gaieté, se creusent et s'étendent à une rapidité affolante. Les observateurs de l'époque sont stupéfaits :

« [A Aubière] des cultivateurs ont poussé la hardiesse jusqu'à prendre à bail pour quinze années seulement, des terrains nus, afin de planter des vignes qui devront en dix ans, donner des récoltes assez abondantes pour les indemniser de tous leurs frais pendant quinze ans, avant de les constituer en bénéfice. Aussi la terre atteint-elle des prix fabuleux dans cette commune. »

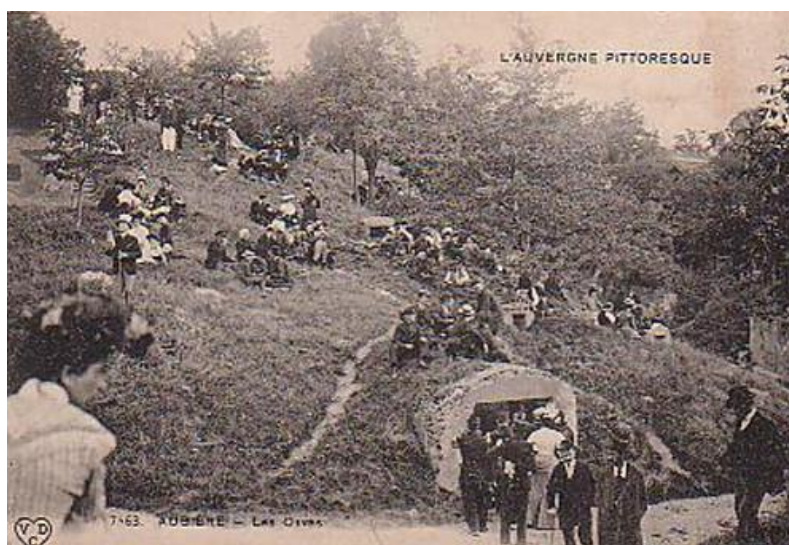
Thibaut note en effet, qu'aux environs de 1862², les vignes se vendent jusqu'à 1.000 francs l'œuvre, alors que le prix moyen de l'œuvre est d'environ 600 francs ! Et Jules Guyot de surenchérir : *« La commune d'Aubière compte 4 000 habitants, tous vigneron ou de famille vigneronne, ils occupent non seulement leurs vignes mais les deux tiers de celles de Clermont. Ils prennent pour les planter des terres maigres et délaissées à plus de huit kilomètres »*. Le Docteur Guyot, père de la taille du même nom, accompagné de M. Jaloustre, lors d'une visite dans le vignoble du Puy-de-Dôme, ne manque pas de s'introduire incognito parmi les vignerons aubiérois. Il les surprend un dimanche, dans une auberge aubiéroise, où il observe *« sept ou huit groupes de vignerons déjeunant, selon leur coutume, avec leurs propres vins, tirés de leur cave, et n'ayant pour tout vase à boire que chacun leur tasse d'argent Les conversations étaient vives et gaies ; notre arrivée n'y dérangea rien. A quelques renseignements demandés par nous, il fut répondu avec obligeance, et chacun nous offrit bientôt de partager son vin avec nous ; nous en goûtâmes volontiers, et ces vins étaient droits, veloutés et forts agréables. Après notre légère restauration, les vignerons nous offrirent de nous accompagner aux vignes et de nous donner tous les renseignements que nous pourrions désirer ce qui fut fait avec une cordialité parfaite, et je puis dire que jamais je n'ai suivi un cours pratique aussi net et aussi complet d'une viticulture locale »*. Jules Guyot ne put cacher sa surprise : *« j'exprimais à M. Jaloustre mon étonnement et ma satisfaction de la conduite des vignerons d'Aubière envers deux étrangers, envers deux inconnus, et M. Jaloustre me répondit : "Vous n'auriez rien vu de pareil si, au lieu de boire du vin, ces hommes buvaient de la bière" »*. Et le docteur Guyot d'en conclure que les vins rouges locaux *« sont essentiellement digestifs, alimentaires et sains ; leur usage ne fatigue en aucune façon le système nerveux, et ne trouble la tête que par un grand excès : ils sont hygiéniques au plus haut degré. Ces vins entretiennent dans les populations une grande énergie physique et morale, une grande franchise de relations et une cordialité hospitalière évidente »*³

² - Thibaud dans le Guide en Auvergne, Clermont-Ferrand, 1862.

³ - Docteur Jules Guyot : Rapport sur la viticulture et la vinification du département du Puy-de-Dôme, 1863.

Les vigneron Aubiérais d'alors voient grand. Ils abandonnent leurs masures, enserrées au centre d'Aubière, pour bâtir ces maisons vigneronnes, que l'on connaît aujourd'hui, aux limites du centre-bourg. Mais, les rendements augmentant - jusqu'à 75 hectolitres à l'hectare ! à Aubière, en 1875 - la surproduction menace. Certaines années, les caves ne suffisent plus pour stocker les énormes récoltes.

A l'approche des vendanges, le vin occupe encore les foudres. Et l'on se demande de quel stratagème il faudra user pour l'écouler. L'imagination des vignerons Aubiérais ne devait pas être prise en défaut. « *Nous étions obligés quelquefois, au moment de la vendange, pour débarrasser nos futailles, et faire place à la récolte nouvelle, d'aller à Clermont pour en ramener tous les hommes de bonne volonté que nous pouvions trouver ; nous leur permettions, moyennant un sou, de boire tant qu'ils en voudraient prendre ; ça s'appelait boire à la « saoulée »*⁴. De fait, les Clermontois prendront désormais l'habitude de cette promenade dominicale sur les caves d'Aubière.



Journée dominicale des Clermontois sur et dans les caves d'Aubière.

Capitale du vignoble auvergnat

Les Aubiérais vont s'engouffrer dans l'opportunité que leur offrait la dévastation du vignoble français par le phylloxéra, qui épargna l'Auvergne quelques décennies.

Du coup, des 750 hectares que compte la commune d'Aubière, 510 furent plantés de vignes, ce fait constaté dans le dernier quart du XIX^{ème} siècle ! Pas rassasiés, les Aubiérais s'implantent sur les communes environnantes : Clermont-Ferrand, Pérignat-lès-Sarliève, Romagnat, Beaumont, La Roche Blanche, Le Crest, Orcet, Cournon et Lempdes. Ils travaillent alors jusqu'à un millier d'hectares !

Pour réaliser cette surcharge de travail, les journaliers n'y suffisent pas. On fait même appel à l'inventivité des forgerons Aubiérais qui créent des machines révolutionnaires dans leurs forges.

En 1869, la Fête patronale de la Saint-Loup est même prolongée par une grande foire spécialisée dans le matériel vinaire : tonneaux, foudres, robinets, bacholles, cuiviers, paniers, outils et ustensiles qui serviront aux prochaines vendanges.

Alors que le Petit Pérignat prend ses distances d'avec Aubière (1873), la réputation de cette dernière est faite : c'est bien au creux de cette vallée de l'Artière que va naître la *Capitale du vignoble auvergnat*.

Un dernier signe pour valider ce titre : l'ancienne propriété Maugue d'Ennezat, au quartier du Puy, alors en vigne, va voir surgir du milieu des ceps une vingtaine de couloirs de caves,

⁴ - Extraits des souvenirs d'un vigneron Aubiérais dans une épître du 3 mai 1870, dans Clermont au temps du Second Empire d'Aimé Coulaudon, page 163 – Editions G. de Bussac, 1963.

en 1877. Des parcelles « à creuser des caves » seront vendues par les héritiers de Claude Fournier et de son épouse décédée, Marie Adèle Girard. Cette dernière donnera le nom de la *rue de l'Adèle*.



*Des caves effondrées le long de la rue de l'Adèle, laissent place à des gradins.
(Cliché Pierre Bourcheix, 2023)*

La Cité du bon vin

Fêtes, foires, tout concourt aux festivités. La musique rassemblera tous les mélomanes vignerons « aux doigts verts » qui se regroupent sous l'égide de *La Gauloise* en 1871, puis sous celle des *Enfants d'Aubière*, un an plus tard. Ces deux sociétés de musique s'affronteront et rivaliseront de talents sur le kiosque à musique, construit aux Ramacles face au pont éponyme, à partir de 1885.



Le kiosque des Ramacles vers 1890 (Collection Fraisse).

Rattrapée par le phylloxéra, l'Auvergne va régresser dans la production vinicole au profit du Midi, qui s'est remis tant bien que mal de cette crise. Cela n'empêchera pas la chute des prix du vin au début du XX^{ème} siècle.

Cependant, le vin d'Aubière reste apprécié partout dans la région. Le titre de « *Cité du bon vin* », accordée à l'ancienne capitale du vignoble auvergnat du siècle précédent, ne semble pas usurpé, comme l'ont montré les nombreux témoignages lors des manifestations vinicoles entre 1908 et 1910.⁵



Sources : *Archives départementales du Puy-de-Dôme ; Archives communales d'Aubière ; « Aubière et le Vin, de la vigne à la cave », Cahier n°2 du Cercle généalogique et historique d'Aubière, 1997 ; Archives privées.*

© - Pierre Bourcheix, 2025

⁵ - *Comme on peut le lire entre autres dans le Bulletin paroissial d'Aubière de 1909.*