

INAUGURATION DU SAINT VINCENT DE GARDELLE

Histoire de la vigne et du vin

La culture de la vigne et du vin est une longue histoire entre l'homme et son territoire. Elle remonte presque au début de l'humanité puisque l'on a retrouvé au Proche Orient les premiers raisins sauvages consommés il y a 500 000 ans

Les premières traces de culture du raisin et vinification remontent elle au 6^{ème} millénaire avant notre ère. Toujours situé au Proche orient, en Mésopotamie, Turquie et Iran sur les coteaux des montagnes.

Ce sont réellement les premières traces de la culture de la vigne avec la sélection des pieds de vignes, bouturage, sélection des sols, les premières techniques de vinification.

Le nom vin vient d'ailleurs d'une racine indo-européenne Woi-no ou Wei-no qui a donné vino en latin.

La culture de la vigne descend des coteaux vers les plaines et s'exportent :

- Jordanie -4000 ans
- Egypte -3000 ans
- Grèce -2500 ans

La propagation de la culture de la vigne et de la vinification commence réellement avec les Phéniciens et les Grecs et la vigne arrive en France avec les Grecs vers -600 ans et la création de Massilia. Non seulement les Marseillais nous ont apportés la première et seule coupe d'Europe mais surtout la vigne et le vin.

L'expansion se fait rapidement dans la province de la Narbonnaise et sur les contreforts sud du Massif central.

Puis la vigne arrive en Bourgogne en -525 ans et vers -300 ans elle arrive enfin dans notre magnifique région : l'Auvergne.

Puis le peuple arverne excelle dans la production et la distribution de ce nectar. Il colonise rapidement Lutèce (Paris) comme en témoigne d'ailleurs l'ouvrage de référence en ce domaine « Astérix et la Serpe d'or ».

L'âme entrepreneuriale et commerçante de nos ancêtres va jusqu'à intégrer la fabrication des contenants en témoigne le site potier de Lezoux qui fabriquait les amphores nécessaires au transport du vin et rayonnait dans toute la Gaule.

Cette tradition a perduré et elle est toujours d'actualité de nos jours avec les multiples cafés auvergnats de notre chère capitale.

À partir du 4^{ème} siècle, le christianisme, prenant la relève sur l'Empire romain et de ses orgies, concourt au renforcement de la valeur attachée au vin : La liturgie de la communion sous les deux espèces (le pain et le vin) pratiquée jusqu'au 13^{ème} siècle, fut l'un des moteurs du maintien de la tradition viticole.

La période des invasions met un peu en péril la culture de la vigne et du vin mais sous l'impulsion des moines, la culture de la vigne et du vin renaît au moyen âge.

Encore aujourd'hui les noms de moines célèbres résonnent à nos oreilles

- Saint Emilion, Saint Véran, Saint Estèphe, Saint Julien, Saint Aubin, Saint Joseph, Nuits Saint Georges, Saint Amour, Saint Chinian, Saint Pourçain, Saint VERNY, Cinzano
- Ausone, Dom Perignon, Dom Ruinart, et autres Clos Vougeot, Clos de Bèze, Clos Saint Denis.

Tout au long des siècles qui suivirent, la culture de la vigne et du vin devient une importante activité agricole, voir la première dans certaines régions, et même une industrie au 19^{ème} siècle.

Mais en 1863 arrive en France un insecte, un puceron ravageur venu des USA : le phylloxera :

- Infecté, un pied de vigne meurt en 3 ans
- La quasi-totalité du vignoble français est détruit
- C'est une catastrophe écologique (perte de cépages endémiques) et économique :
 - Ruine des viticulteurs
 - Révolte sanglante dans le Languedoc en 1907
 - Le monde manque de vin

Grâce au travail acharné des agronomes, et la découverte et l'utilisation de porte greffe résistant américain, le fléau est rapidement maîtrisé et permet de reconstituer le vignoble français.

La production explose, au détriment parfois de la qualité et du respect de l'écosystème.

La tendance s'est inversée dans les dernières décennies à cause non seulement de la baisse de la consommation face à la bière et autres alcools mais également grâce à une prise de conscience que la qualité est un facteur de développement.

En témoigne le nombre des appellations, et l'engouement pour les petits vins, les producteurs militants, etc ...

Actuellement la France est le deuxième producteur mondial de vin :

- 798 000 ha sur 84 départements viticoles et 85 000 exploitations
- 14% de la production agricole française (valeur) pour 3% des terres
- 3.7 milliards de litres de vin soit 14% de la production mondiale
- 46% de rouge, 34% de rosé et 20% de blanc

La vigne à Gardelle

Comment la vigne est arrivée à Gardelle ? Pas d'écrit officiel aux archives départementales mais les plus anciens affirmaient que c'était Vercingétorix lui-même qui, en route vers Alésia, pour remercier les valeureux guerriers Gardellois qui s'étaient battus à ses côtés à Gergovie, avait offert les premiers pieds de vignes au village.

Malheureusement pas de certitude sur la véracité de cette charmante explication mais j'aime à croire que le valeureux guerrier a bien foulé la terre de Gardelle !

Plus près de nous, et de manière plus sûre, les coteaux de Gardelle étaient garnis de vignes, de vergers et de champs. Il y avait des exploitations agricoles et des jardins individuels. Au-delà de la vision bucolique de nos coteaux, et sans tomber non plus dans l'excès inverse d'une vision à la Zola, c'était tout simplement le reflet de la société de l'époque avec les paysans qui viennent travailler à la ville mais ne se coupent pas de leurs racines et la nécessité aussi de se nourrir.

L'architecture même du village reflète bien le mode de vie de cette époque. Les cuvages occupés le centre du village, regroupé dans l'îlot central : Doupeux, Meiland, Mallet Ernest, Lamouroux.

Les maisons du 1^{er} cercle avaient aussi souvent leur cuvage : Mallet Aymé, Laroille, Dozolme

Chacun avait sa parcelle de vigne, son jardin voire ses champs et ses prés. pour subvenir à sa consommation personnelle ou produire pour certains.

Si l'on parle des cépages, c'était plutôt le Gamay, qui était déjà connu au 14^{ème} siècle, le Bako, et un certain nombre de cépages non identifiés, voir même du Noa interdit depuis les années 20 !

Concernant la conduite de la vigne et la vinification, c'était plutôt empirique que scientifique ! souvent une chaptalisation était la bienvenue pour titrer péniblement aux alentours des 10° !

Les vins n'était pas de première qualité je l'avoue et souvent il fallait un peu s'accrocher pour les boire ! Et je ne parle pas du bourru des premiers soutirages qui avait certaines propriétés plutôt laxatives que gustatives !

Mais au-delà de ces considérations, le souvenir que j'ai du travail de la vigne par mon grand-père, c'est un travail dur tout au long de l'année, la taille, le débouillage, le cerclage, l'effeuillage, le sulfatage, l'entretien du terrain, des supports, etc ...

Un travail d'humilité, de patience et d'aléas, car il faut également compter avec la météo et ses caprices, les maladies de la vigne.

Heureusement, vers septembre, arrive la magnifique période des vendanges ! apothéose d'une année d'attente.

J'ai le souvenir de la famille qui se réunit pour vendanger toutes les parcelles des oncles, des cousins et des amis. Mon grand père avait le fouloir, son frère le pressoir, le tracteur, chacun avait sa cuve.

Au-delà de ces retrouvailles, de ce travail solidaire, une grande fête où tous sont heureux de se revoir, de partager ensemble simplement. Peut-être une réminiscence des banquets arvernes si cher à Obelix. Je garde un souvenir ému de ces retrouvailles.

Image d'un terroir réunit autour de valeurs simples telles que solidarité, partage, fraternité et d'entraide.

J'ai le souvenir du tour du village quelques semaines après les vendanges quand chacun faisait déguster son bourru aux autres dans des verres Duralex culottés par le tanin pour qui le mot lave-vaisselle étaient un gros mot !

Quelques mois après c'était l'alambic aux abattoirs pour faire la gnole pour ceux qui avait encore les acquis pour bouillir.

Et puis le 22 janvier le village se réunissait pour honorer Saint Vincent et faisait une fête en son honneur

Ce n'est pas par nostalgie que j'ai voulu faire renaître cette célébration, mais bien pour faire perdurer, l'esprit de solidarité, de partage de fraternité et d'entraide qu'avait nos anciens. C'est presque plus pour que ces valeurs universelles perdurent.

Et Saint Vincent dans tout cela ?

Il y eu beaucoup de saints protecteurs associés à la vigne et au vin et avant eu les Dionysos et Bacchus. Avec le christianisme le vin est devenu la représentation du sang du christ et tout naturellement les saints y furent associés soit qu'ils aient amené la vigne dans une région, soit qu'ils correspondent à une période du cycle de la vigne, soit qu'ils furent martyrs.

C'est d'ailleurs le cas pour notre Saint Vincent. Saint Vincent de Saragosse était diacre et fut martyrisé par Dioclétien en 304 de notre ère. Son martyr fut notamment largement commenté par Saint Augustin lui-même.

Mais finalement c'est au 16^{ème} siècle que Saint Vincent s'est imposé comme le saint protecteurs des vignerons.

Aujourd'hui nous n'honorons pas un saint mais plus nos anciens, les valeurs universelles qu'ils avaient et que nous souhaitons transmettre et faire perdurer ... et plus simplement nous retrouver autour d'un bon verre et d'un bon repas.

J'espère que ce symbole sera celui de Gardelle et de ses habitants.

Je tiens à remercier chaleureusement tous les participants à cette aventure et notamment la famille Barge pour avoir accepté d'héberger notre cher Saint Vincent, Michel Fayard pour la réalisation de cette splendide croix, Isabelle Geouffroy pour nous avoir fourni la plaque de laiton, Martine Duclos pour la réalisation du magnifique Saint Vincent, Jean-Claude Foucher et les membres d'APG pour tout le reste du travail !

Il est temps maintenant de passer aux choses sérieuses et de faire perdurer les traditions séculaires en fêtant dignement Saint Vincent autour du verre de l'amitié.

Un grand merci à vous tous pour votre présence malgré les affres de cet hiver rigoureux !