

Jeudi 1er juin 2023

## Les Caves d'Aubière

### Voyage au centre de la Terre : Quand Aubière était la capitale auvergnate du vin...

**Départ en bus depuis le parking Animatis À 13h30**

**Tarif par personne :**

**Adhérent : 22,00 €**  
(base 45 à 50 personnes)

**Adhérent : 24,00 €**  
(base 35 à 44 personnes)

**Adhérent : 25,00 €**  
(base 30 à 34 personnes)

--

**Ce prix comprend :**

- Le transport en autocar
- La visite prévue au programme
- Un goûter dans la cave



**Inscription avec Acompte de 10 € avant le : 27 mai 2023**

*L'association se réserve le droit d'annuler ce voyage si le nombre de personnes était inférieur à 30*

#### Extrait du règlement Intérieur

**Inscriptions :**  
Les inscriptions sont enregistrées au cours des permanences du mardi et du samedi.

La carte IATL est obligatoire. Il sera demandé un supplément 23 € à la 1<sup>ère</sup> sortie d'un non adhérent.

L'inscription sera définitive après le versement d'un acompte par personne inscrite.

Le montant de cet acompte est indiqué sur la fiche d'annonce de la sortie.\* En cas d'inscription faite après la date limite, le règlement de l'acompte plus les acomptes intermédiaires (s'il y a lieu) seront dus à l'inscription.

Les horaires et les indications concernant votre voyage sont indiqués sur les fiches d'information. En cas de modifications, l'association vous contactera par téléphone dans les meilleurs délais avant le départ.

(\*) Si la sortie est payante

**Annulation :**  
En cas d'annulation par l'adhérent, le remboursement des sommes versées interviendra déduction faite des montants précisés ci-dessous à titre de dédit :

- l'annulation n'entraîne pas des frais pour l'association : il sera demandé 1 € de frais administratifs.
- l'annulation entraîne des frais pour l'association : il sera demandé la totalité des frais réclamés par nos différents partenaires.

(\*\*) En cas de cession de place, s'il existe une liste d'attente, cette dernière est prioritaire

La capitale auvergnate du vin n'est pas là où on l'imagine. En effet, d'aucuns citeront d'abord Châteaugay, Saint-Pourçain, Chanturgue ou Corent. Pourtant c'est Aubière qui est restée pendant près d'un siècle la référence régionale en la matière, avec une densité de vignes sans doute unique en France : sur les 770 hectares de la petite commune en 1850, 550 étaient recouverts de vignes ! Et qui dit vignes, dit caves.

Découverte du Passé viticole d'Aubière qui a su conserver un riche patrimoine que les bénévoles de l'Association Sauvegarde des Caves d'Aubière (ASCA) propriétaire de plusieurs caves a pour but d'entretenir, mettre en valeur, faire découvrir et animer les Caves creusées à flancs de coteaux, d'un caractère privatif: "à Aubière, on monte à la cave!..."

Les Caves d'Aubière constituent un patrimoine historique architectural unique en Europe, d'une superficie de plus 3 hectares sur 3 sites. Il constitue un réseau d'environ 140 couloirs. Il y a un siècle, plus de 900 caves (180 entrées). Une cave comprend plusieurs salles appartenant à différentes personnes.

Aubière a longtemps cultivé son originalité due à la présence d'une nappe phréatique qui, dans le bourg, remonte à quelques mètres seulement de la surface. Du coup, après avoir creusé dans le village des caves... qui se remplissaient d'eau (un comble !), les premiers vignerons sont allés creuser les suivantes... sur les hauteurs dans le calcaire du puy d'Aubière ou dans le basalte du plateau des Cézeaux.

Aujourd'hui, les caves sont en cours de réhabilitation, afin de les rendre plus accessibles en toute sécurité.

Les propriétaires privés, sont regroupés au sein de l'Association Sauvegarde des Caves (ASCA). L'Association cultive au-dessus des caves quelques arpents de vigne qui produisent un petit blanc très "typique".



#### Votre programme.

**14h30** - Visite commentée des caves avec les membres de l'association « Sauvegarde des caves ».

La visite se clôturera avec un Casse-Croûte en fin de parcours.

Casse-croûte : Assiette de charcuterie (jambon, saucisson ou pâté de campagne), fromage, 1 part de tarte, café et vin

Responsables sortie : Suzanne Contoux 06.42.02.06.04 – Guy Pomarède 06.87.74.22.03