## GRAINS DE SABLE ....

Le mensuel du **Sablier** 

N° 37 Février 2012

# Par monts et par vaux

La vigne et les cépages

La **vigne** appartient à la famille des *Vitacées* ou *Ampélidacées* dont les plantes ligneuses, à l'allure de lianes, sont réparties à l'état sauvage dans les cinq parties du monde.

Parmi les 17 genres qui composent cette famille, le **genre** *Vitis* intéresse particulièrement la culture à cause de la nature et de l'abondance de ses fruits. Il se décline lui-même en 3 groupes



qui rassemblent au total une soixantaine d'espèces. Le groupe européen est composé essentiellement de **l'espèce** *Vitis vinifera L.*, encore dénommée « vigne européenne ». Le groupe américain comprend une trentaine d'espèces.

Ces espèces, autrefois utilisées de manière sporadique par les colons, ont été domestiquées au début du XIXe siècle. Elles ont servi, après l'invasion du phylloxéra, puceron dévastateur en provenance du « Nouveau Monde », à l'élaboration, par croisement avec des vignes européennes, d'espèces hybrides résistantes qui sont à l'origine de la plupart des porte-greffes actuels. Le groupe asiatique compte également une trentaine d'espèces.

L'espèce européenne se distingue des autres espèces de *Vitis* par la qualité de ses baies qui fondent la réputation des meilleurs vins du monde.

Elle se décline elle-même en deux sous-espèces : l'une sauvage, dont il ne subsiste plus que quelques représentants, la plupart de ces formes sauvages ayant été laminées lors de la crise phylloxérique, l'autre cultivée.



Le mot **cépage** désigne, pour l'espèce *Vitis vinifera* une variété de vigne cultivée. La gamme innombrable de nos cépages locaux ou régionaux, est née des choix opérés par l'homme dans ces formes sauvages. Celui-ci a multiplié les types retenus soit par semis de pépins, soit par marcottage ou par bouturage, puis les a sélectionnés en fonction de leurs qualités culturales, technologiques et

et organoleptiques<sup>1</sup> et de leur adaptation aux conditions de chaque zone de culture. Utilisés seuls (vin de monocépage) ou en assemblage, les cépages sont à la base de la grande variété des vins proposée au consommateur. Mais tous n'ont pas la même importance économique. La plupart d'entre eux sont restés localisés à une échelle locale ou régionale, tandis que les qualités de certains autres sont reconnues et exploitées dans de nombreux pays viticoles du monde. Ces cépages se différencient par leurs caractères morphologiques (aspect du feuillage et des grappes notamment) qui sont utilisés pour leur description et leur reconnaissance, ainsi que par leurs caractères physiologiques et culturaux. Cette diversité constitue une richesse génétique et un potentiel viticole garant des capacités d'adaptations futures de la viticulture.

Ch. A.

<sup>1</sup> organoleptique : qui est capable d'impressionner les récepteurs sensoriels



## AVIS A LA POPULATION

Le Sablier annonce sa prochaine animation!

SAMEDI 24 MARS 2012 à 10 heures

VISITE

# ARCHITECTURALE DE L'EGLISE DE BLAISON

Les pierres nous parlent ; écoutons leur histoire!

Une historienne de l'art nous aidera à lire les voûtes, les assemblages de l'église de Blaison qui fut une église collégiale. Des photos nous montreront les lieux inaccessibles.

Entrée gratuite.

# Par monts et par vaux

#### Floraisons hivernales

Les professionnels de l'horticulture ne manquent pas de proposer maintes potées fleuries au cours de l'hiver, plantes souvent originaires de contrées lointaines; elles nécessitent une atmosphère particulière et, pour la plupart, il est recommandé de les maintenir dans un local chauffé. Cela amène à penser que cette période sombre et fraîche ne serait pas propice aux floraisons. Il y a là matière à révisions au pays de la douceur angevine.

De novembre jusqu'au mois de mars, plusieurs arbustes ou arbrisseaux offrent le spectacle de leur floraison. Ainsi en est-il du laurier-tin aux bouquets très serrés de petites corolles blanches bordées de rose, du jasmin d'hiver aux longues tiges sinueuses





portant des fleurs tubulaires de couleur jaune, terminées par 5 ou 6 languettes de même couleur.

Parmi les plantes herbacées, tous les Blaisonnais peuvent admirer la profusion de perce-neige dès le mois de janvier ou février sur la levée. Mais il y en a de plus discrètes comme la véronique de Perse : celle-ci attend généralement les dernières gelées pour



s'épanouir mais il n'est pas rare de la voir fleurir dès le début de certains hivers relativement doux. De la même façon on peut rencontrer, dans les endroits abrités de la Butte de Gohier, des violettes, en fleurs dès le mois de janvier. Cela n'est pas étonnant : les pensées, leurs très proches cousines, ornent jardins et bacs à fleurs pratiquement toute l'année.

Ce sont là quelques exemples parmi bien d'autres. Un tour de jardin, une promenade dans la nature au creux de l'hiver peuvent être riches de rencontres botaniques.

J.C. S.

### EN CE TEMPS-LA : l'église et le cimetière de Gohier<sup>1</sup>

Jusqu'à la Révolution, Gohier est une paroisse indépendante de Blaison et vit autour de son église dédiée à Saint Pierre. Comme de nombreuses paroisses du sud Loire, elle accueille en son sein les paroissiens situés sur l'autre rive de la Loire. Pour Gohier c'est le cas des habitants de la Marsaulaie. Le cimetière se situe comme dans les autres paroisses autour de l'église. La paroisse n'est pas très riche et par manque de ressources, l'église n'est pas entretenue et en 1758 les ailes risquent de s'effondrer. Après

accord du seigneur et de l'évêque, les paroissiens décident d'abattre les deux transepts.

A la Révolution, le prêtre de Gohier Hébert prête serment à la République et devient curé de Blaison et de Gohier. A la sortie de la Révolution, il n'y a plus de presbytère à Gohier et l'église est à l'état de quasi ruine. Le curé nommé dans la paroisse ne peut que constater la situation et fait part de l'impossibilité d'exercer son sacerdoce. Les habitants de Gohier voudraient maintenir leur paroisse mais ils se résignent devant les faits et la fusion des deux paroisses est rendue définitive.

D.O



<sup>1</sup> Source: almanachs paroissiaux Poirier.