

La Lettre de nos Moulins



N°18 - 2ème trimestre 2012

EDITORIAL

Chers Adhérents, chers Lecteurs

L'assemblée Générale de notre association a réuni une assistance nombreuse le 15 mars dernier. Elle a approuvé les différents rapports présentés (rapport moral, rapport d'activité présenté par Arlette COLLIER, compte de résultats et budget prévisionnel présentés par Line LIOURE) ainsi que les projets pour l'année 2012.

Trois conférences sont envisagées :

- « La botanique de nos garrigues » par Jérôme DUSFOUR professeur agrégé de sciences de la vie et de la terre.
- « Regard d'une architecte sur le patrimoine local de Calvisson » par Anne-Marie LLANTA architecte au CAUE.
- « Le raisin, le vin et la viticulture » de la période préromaine à nos jours par Denis LEBEAUPIN professeur agrégé d'histoire, chercheur associé au CNRS et Jean-Claude CABANIS docteur en pharmacie, professeur d'œnologie.

La restauration d'une Capitelle située sur le chemin en balcon de la Liquière, sur le domaine communal, a commencé le 21 Mars avec l'accord du Maire. Elle s'effectuera en partenariat avec les AFR de Calvisson (Association des Familles Rurales) qui encadre les enfants du centre de loisirs et avec une étudiante en BTS Tourisme, Camille BACHEVALLIER. Le foyer « Les terres d'Alice » de St Dionisy est intéressé pour se joindre à nous ainsi que des particuliers de la commune qui sont motivés par ce projet. Lucien FROMENTAL et l'association « Pierres sèches et garrigues » de Caveirac présidée par André CALVINI nous aiderons de leur expertise.

Une randonnée est envisagée pour le printemps sur le Chemin des Laines et une autre à l'automne dans le cadre du FIRA (Festival International de la Randonnée en Cévennes).

Une sortie nature concoctée par Line LIOURE est prévue partant de Calvisson à pied, à cheval ou en voiture pour se rendre sur la crête située au confluent des communes d'Aubais, de Congénies et de Calvisson. Piquenique sur place et concours de pétanque à la mêlée l'après-midi.

Deux voyages en covoiturage sont prévus :

- Au printemps, visite de Montpellier guidée par l'office du tourisme de la ville.
- Un autre voyage à l'automne est à déterminer.

(Suite page 2)

L'association poursuit sa participation active au Comité de Pilotage et à l'animation du **CMJ (Conseil Municipal des Jeunes)**.

Nous avons adhéré au **Collectif des Garrigues** qui regroupe les différentes associations de l'Hérault et du Gard motivées par la vie de nos garrigues.

Bien évidemment notre journal trimestriel **La Lettre de nos Moulins** sous la houlette d'Elie CASTAN, Henry AYGLON et Jean-Paul ROUSSEL poursuivra son bonhomme de chemin.

De plus, l'APROMICAV s'est honorée d'avoir participé avec la commune à l'inscription à l'inventaire des monuments historiques de la **Maison MARGAROT** dont la façade, l'escalier central et le jardin sont dorénavant protégés.

Reste à obtenir le même résultat pour le château de Guillaume de NOGARET et le Roc de Gachone.

L'assemblée Générale a accueilli avec grand plaisir plusieurs nouveaux adhérents et a élu à l'unanimité deux nouveaux administrateurs, Jacques FONS et Bernard GAUTIER que nous remercions sincèrement.

En ce début de printemps, un air vivifiant souffle sur notre association.

Le Président : Alain AVESQUE

Vie Associative

Contrairement aux années précédentes, c'est dans la grande salle de l'espace associatif de l'Herboux que s'est tenue le 15 mars dernier l'Assemblée Générale ordinaire de l'APROMICAV.

Devant une soixantaine de personnes le président Alain Avesque a présenté le rapport moral ainsi que le planning des activités que l'APROMICAV envisage pour 2012. (Vous avez eu connaissance de ces projets soit par l'article que Jean-Philippe Courtin a fait paraître dans le Midi-Libre soit par l'éditorial qui se trouve en première page de ce bulletin.

Ensuite Arlette Collier a présenté le rapport d'activités et chacun, à l'énumération des activités réalisées en 2011, a constaté la vitalité de notre association : (Travail de recherche et de rédaction d'une brochure sur les capitelles du village – Débroussaillage de la Fontaine du Coucou – Journées conviviales à Sète et à la Manade du Roc – Soirée chansons – Trois sorties de découvertes de la flore locale, du ciel étoilé, de l'espace – Parution de 4 numéros de la «Lettre de nos Moulins» - Une quinzaine de réunions avec divers organismes ou statutaires...)

Puis Line Lioure a détaillé le rapport financier 2011 et présenté le budget prévisionnel 2012

Après l'approbation à l'unanimité de ces différents rapports et à la suite de l'élection de deux nouveaux administrateurs, Jocelyne Bonnet-Carbonell, adjointe aux cultures et au patrimoine à la mairie de Calvisson et par ailleurs membre de l'association, a tenu à remercier l'APROMICAV pour le travail accompli en 2011 sur le patrimoine calvissonnais et elle a présenté quelques projets municipaux dans lesquels l'association pourrait s'impliquer.

Enfin, l'Assemblée Générale terminée, les participants ont amicalement "papotés" autour du verre de l'amitié et d'un excellent gâteau de Rois.

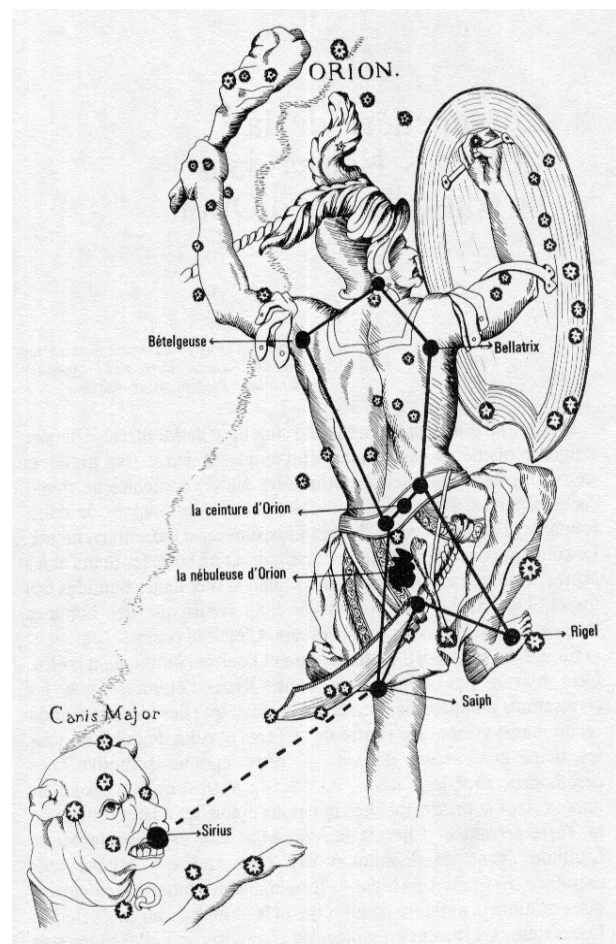
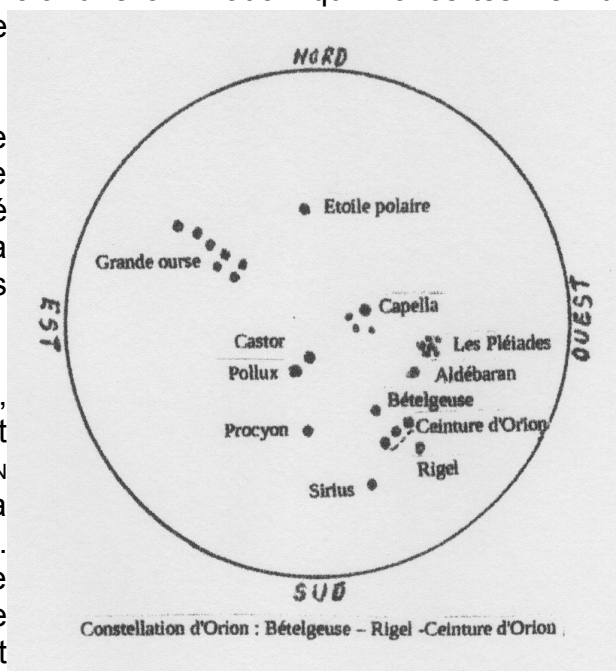
Le CIEL d'HIVER

« Les ciels d'hiver sont les plus beaux ». Voici une affirmation qui n'a certes rien de scientifique mais il n'est qu'à sortir par une belle nuit étoilée pour s'en convaincre.

Pour cela n'hésitez plus. Après vous être chaudement vêtus (n'oubliez ni vos pieds ni votre tête) essayer de trouver un lieu le moins pollué possible par les lumières artificielles de la civilisation et, aux alentours de minuit, tournez-vous vers le sud.

Là, assez basse sur l'horizon, brille SIRIUS, l'étoile la plus brillante du ciel nocturne. C'est l'étoile principale de la constellation du GRAND CHIEN et à sa gauche, un peu plus haut, on trouve la solitaire PROCYON qui appartient au PETIT CHIEN. Les « deux chiens » sont censés suivre Orion le chasseur. En effet, cette immense et magnifique constellation d'ORION se situe plus haut et à droite et on ne peut manquer de la percevoir. Elle se

caractérise par trois étoiles qui forment « la CEINTURE D'ORION » mais aussi par BETELGEUSE (étoile rouge) et RIGEL (étoile bleue) situées de part et d'autre de la « ceinture ».



Encore plus haut et plus à droite scintillent l'amas des PLÉIADES qui appartient à la constellation du TAUREAU et qui se présente comme une large tache un peu floue. C'est une nurserie de jeunes étoiles que l'on peut aisément distinguer avec une simple paire de jumelles.

Proches du zénith, la belle CAPELLA du COCHER et le duo de CASTOR et POLLUX des GÉMEAUX resplendent de mille feux.

Bien évidemment d'autres étoiles scintillent mais, éventuellement, nous en reparlerons dans une prochaine contribution.

Ah ! Si vous craignez le froid, sachez qu'à la fin de l'hiver c'est au crépuscule que cette configuration se reproduira.

Et oui le ciel « avance » de 2 heures chaque mois. (2h x 12 mois = 24 h).

Bonnes observations !

Jean-Paul ROUSSEL

A la mémoire du Docteur Farel

Livre d'Or du Roc de Gachone

Extraits du Livre d'Or tenu par le Secrétaire André FAREL de la Société
des Amis du Roc de Gachone présidée par Jules REMESY

(Suite du N° 17)

La cavalerie de Calvisson elle aussi a été très sérieusement éprouvée au cours de cette guerre : d'abord en août 1939, la réquisition française a portée sur un nombre considérable de chevaux mais il fut possible à gros frais de s'en procurer dans les pays d'élevages (Le prix d'un cheval début 1939 était de 6 à 7500 francs. Fin 1939 ce prix est monté à 15000 francs pour passer à 3000 francs en août 1940). Pendant les années d'après guerre les fournisseurs ne reçoivent rien comme nourriture pour les chevaux aussi, en hiver 1942-1943, notre cavalerie qui était de 160 forts chevaux a perdu 43 chevaux morts de faim et un grand nombre a du être suspendu dans les écuries par suite de faiblesse par manque de nourriture. Nombreux sont les propriétaires qui ont arraché des vignes pour les transformer soit en fourrages soit en céréales afin de sauver de la mort la cavalerie restante (Un cheval en 1943 coûte à l'achat 100000 francs)

Il est à noter aussi que par suite de la famine on fait à Calvisson l'élevage des cochons, les statistiques officielles doivent être sérieusement majorées si on veut savoir le nombre de cochons élevés car celui qui déclare son cochon n'a plus droit à la carte de viande, ce qui fait que bon nombre de propriétaires "oublie" de faire leurs déclarations. Par suite du prix trop élevé des chevaux, les propriétaires achètent des bœufs qu'on fait travailler soit en double soit même isolement. Le travail de ces animaux est lent mais régulier et les bœufs se contentent souvent comme nourriture de l'herbe des chemins. On compte en 1943 vingt paires de bœufs ou vaches de travail et huit ou neuf vaches laitières chez les particuliers car les laitiers professionnels ont dû vendre leurs vaches ne trouvant rien à acheter pour leur nourriture (Cent kilos de foin de Crau au "marché noir" coûtent 1500 francs et encore faut-il donner un peu d'huile pour faire l'affaire !).

Hélas, la guerre durant trop longtemps, les Allemands qui ont besoin de soldats sur le front remplacent leurs travailleurs par des civils français ; les trois premiers partis sont : Michel Fernand, Moros Max et Maïmon. Le jeune Maïmon a été tué accidentellement en Allemagne (accident d'automobile).

L'auteur de ces lignes a repris ce "Journal de guerre des Amis du Roc de Gachone" le 17 juillet 1944.

Depuis les privations mentionnées plus haut, les Calvissonnais ont dû subir des restrictions et des vexations très graves. Une compagnie des sections d'assaut hitlérienne " S.S " a pris Calvisson comme cantonnement mais au lieu de loger chez l'habitant comme les précédentes compagnies, elle a pris d'autorité quelques maisons que les propriétaires ont dû abandonner en quelques heures. Ce sont : la maison Gilly Bernard (route de Saint-Cômes) ; la maison Ernest Pignan (marchand de chevaux, même route) ; la maison Pibarot-Baille (ancienne maison Clauzel, place du Pont) ; la maison de Mme Veuve Méjean (mère de Georges Méjean notre maire, route de Nîmes – Mme Audoyer, grand-mère de Monsieur Méjean a dû évacuer cet immeuble alors qu'elle était âgée de plus de 90 ans).

Les sections d'assaut ne restent pas très longtemps et tout semble retourner dans l'ordre. De nouvelles unités allemandes viennent cantonner à Calvisson mais elles logent chez l'habitant et d'une façon générale les rapports entre les troupes allemandes et l'habitant ne sont pas trop mauvais ; quelques incidents de soulerie à signaler, mais ils sont l'exception heureusement.

L'Etat-Major et les bureaux des différentes unités allemandes qui se sont succédées à Calvisson a toujours été la maison Clément Rabinel, sur la place du Pont.

(à suivre dans le prochain numéro)

Moulins à eau et à vent en Vaunage

par le Pasteur Idebert EXBRAYAT Mai 1995 (Suite)

Les moulins à vent

Les eaux de nos torrents sont capricieuses et souvent insuffisantes, surtout l'été, pour actionner les roues et leurs lourds mécanismes. C'est pourquoi naissent nos moulins à vent.

Eux aussi viennent d'Orient. On les appelle "Turquoise", De Turquie vers l'an 1000. Ils donnent parfois leur nom à une ville, par exemple Moulin sur Allier.

Ils inspirent les écrivains et les peintres : Rembrandt était fils de meunier et Van Gogh les découvrit en Provence. Regardez-les bien. C'est de la poésie flottant dans l'azur et une berceuse :

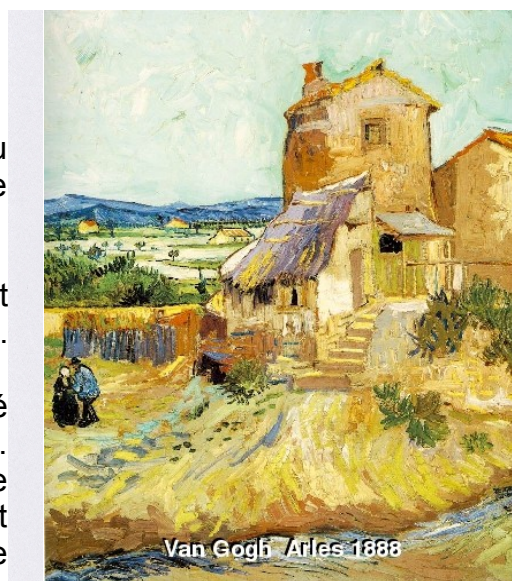
"Meunier ! tu dors ?
Ton moulin, va trop vite
Meunier ! tu dors ?
Ton moulin, va trop fort".

Le meunier peut dormir, lou mistral, lou garbin, lou marin ou la tramontana, font le travail à la place de l'homme et la rose des vents dans sa valse lente.

Aussi, ces moulins à vent, comme nos capitelles et plus tard nos mazets, sont le lieu de joyeuses festivités. Ecoutons Alphonse Daudet :

"Notre pays, mon bon Monsieur, n'a pas toujours été un endroit mort et sans entrain comme il l'est aujourd'hui. Auparavant, il s'y faisait un commerce de meunerie et, de dix lieues à la ronde, les gens des mas nous apportaient leur blé à moudre... De droite et de gauche on ne voyait que des ailes qui viraient au mistral, par dessus les pins, des ribambelles de petits ânes chargés de sacs, montant et dévalant le long des chemins, et toute la semaine, c'était plaisir d'entendre sur la hauteur le bruit des fouets, le craquement de la toile et le dia, hue, des aides meuniers.

Le dimanche, nous allions aux moulins par bandes. Là haut, les meuniers payaient le muscat. Les meunières étaient belles comme des reines, avec leur fichus de dentelles et leur croix d'or. On dansait des farandoles !".



Ce tableau est un peu trop idyllique pour la Vaunage protestante, persécutée par Louis XIV après la Révocation de l'Edit de Nantes et par Louis XV.

Nous avons alors 20 moulins à vent.

Je ne m'attarderai pas sur ceux qui ont disparu. Je ne citerai que ceux que l'on peut encore voir et qui méritent une visite d'amitié pour nos aïeux. Et pourquoi pas un circuit organisé ?

- Le plus vieux de 1600 est celui des Seigneurs de Boissières.
- Celui de Fouilhaquet, toujours très fier, est de 1611.
- Celui de Hutter, à Langlade, est de 1634.
- Celui dit de Gravier à Clarensac est de 1694.
- Celui dit de Verdier au dessus de Saint-Côme est de 1730.
- Celui dit de Jean Cornier à Pascalet est de 1776.

(La suite dans le prochain numéro)

LA VIGNE, LE VIN ET LA DEGUSTATION

(suite)

Professeur Jean-Claude CABANIS
Centre de Formation et de Recherche en Oenologie
Université Montpellier 1

III. LA DEGUSTATION (suite)

– Les trois phases de la dégustation.

* *Examen visuel*

La couleur traduit l'âge du vin.

Dans les vins blancs, un vin jeune sera jaune vert, un vin vieux sera ambré.

Dans les vins rouges, un vin jeune sera violet, un vin vieux sera couleur tomate. La couronne ou anneau est une aide très précieuse pour la détermination de l'âge du vin ; on peut l'observer en inclinant le verre de dégustation à 45°. La partie du vin en contact avec le verre (couronne), laisse apparaître des reflets très différents selon l'âge du vin (reflets violets pour les vins jeunes, orange-brique pour les vins vieux).

* *Examen olfactif*

On sent le vin sans le goûter pour analyser sa richesse aromatique : netteté, qualité, intensité, nature de ces arômes. Les arômes primaires sont dus au cépage, les arômes secondaires apparaissent pendant la fermentation, les arômes tertiaires (ou bouquet) caractérisent les vins vieux.

* *Examen en bouche*

L'astringence est une perte d'onctuosité, obtenue par contraction des muqueuses buccales (ce qui entraîne un dessèchement de la paroi buccale), situées sur la langue et au dessus des incisives supérieures. En bouche la sensation d'astringence connaît un temps de latence, puis l'intensité augmente régulièrement. L'astringence provient de l'association dans le vin, des protéines et des tanins. Un vin trop tannique sera considéré comme trop dur. Il y a de bons et de mauvais tanins.

L'attaque en bouche se fait par la chaleur de l'alcool et l'onctuosité apportée par les sucres. L'évolution en bouche concerne le salé et l'acidité. La finale en bouche est dominée par l'astringence et l'amertume.

– Techniques de la dégustation

* *Examen visuel*

Observer la limpidité : pour détecter d'éventuels troubles, le dégustateur observe, sur fond noir, le vin éclairé latéralement. Un vin limpide n'est pas forcément transparent.

Observer la brillance : la brillance, ou éclat du vin, révèle l'aptitude du vin à réfléchir la lumière. A observer sur fond blanc, le verre tenu obliquement.

* *Examen olfactif*

Le premier coup de nez : le verre reste immobile, sur une table ou tenu par son pied. Flairer le vin par saccades pour apprécier les arômes les plus volatils.

Le deuxième coup de nez : imprimer un mouvement giratoire au verre pour y faire tourner le vin : on accroît la surface d'évaporation et l'oxygénation. Les molécules plus lourdes pourront s'exhaler, flairer par saccades.

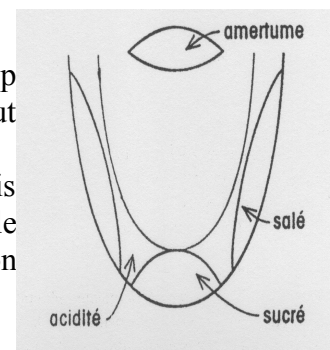
Le troisième coup de nez : on le réserve aux vins vieux, après un repos de quelques minutes. Les arômes les moins volatils se manifestent.

* Examen en bouche.

Les quatre saveurs de base sont localisées sur la langue.

Goûter de petites quantités : un excès de vin entraîne une déglutition trop rapide et fatigante...le dégustateur (qui goûte souvent plusieurs vins). Mieux vaut aspirer lentement un centilitre de liquide.

Les mouvements du vin : on envoie le vin vers le fond de la gorge puis on le fait revenir en avant. On aspire alors un peu d'air par les lèvres pour le diffuser (meilleure imprégnation des muqueuses) et le réchauffer. Ensuite, on rejette ou on avale.



Température de dégustation des vins

1. Vins effervescents	6 - 10°C
2. Vins blancs secs	10 - 12°C
3. Vins rosés	8 - 12°C
4. Vins rouges nouveaux, primeurs	12 - 14°C
5. Vins blancs de garde	14 - 16°C
6. Vins rouges de garde	16 - 19°C
7. Vins doux naturels, liquoreux	6 - 8°C

IV CONCLUSION

Chers amis, si cette présentation de la dégustation, vous incite à découvrir le plaisir du vin j'aurai accompli avec satisfaction la mission qui m'était confiée.

Ce monde certainement imaginaire de la connaissance du vin par l'analyse sensorielle, on le découvre lors d'une dégustation de vin par des professionnels. Après un petit regard malicieux, quelques coups de nez et après chaque petite gorgée, "un flot de paroles".

Des expressions imagées, quelque fois poétiques "sous une robe pourpre brillante aux reflets violets, on découvre un nez tout en finesse dominé par de petits fruits rouges. En bouche il manque de nervosité cependant cassis, myrtille, évoluent vers une note cerise. Equilibre et longueur caractérisent ce vin harmonieux".

Doit-on être admiratif ou trouver cela ridicule ? D'autant plus que par manque d'habitude, vous auriez peut-être dit tout au plus "c'est bon, j'aime bien..."

Entre ces dégustateurs et vous, il semble qu'un énorme fossé reste à franchir : celui de savoir déguster.

Il faut être réceptif, sensible, pour percevoir tout ce qui a été ressenti, puis le décrire, en parler, je dirai même le communiquer. Outre une meilleure connaissance du vin, cet art, que l'on appelle la dégustation invite à être attentif et à éveiller des sens d'ordinaire peu actifs comme l'odorat.

Alors que notre vie est étroitement conditionnée, apprendre à déguster permet d'être à l'écoute de la nature et de retrouver nos facultés sensorielles émoussées. La dégustation c'est une école contre la dégradation de nos sens.

Je vous invite aussi à faire ce merveilleux apprentissage dans le caveau de M. DAUMAS ou encore à Montpellier aux Côteaux du Languedoc Domaine de Saporta, dans ses salles de restaurations chaleureuses où leurs sommeliers vous conseillent les vins les mieux appropriés aux mets appartenant à la cuisine de leur terroir, mais surtout chez vous avec nos vins de la Vaunage qui remportent de plus en plus des médailles lors des concours de vins.

FIN

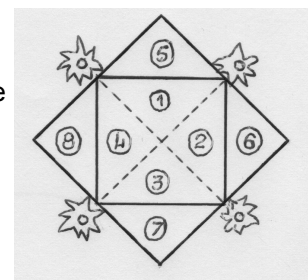
Solution de l'énigme du N°17

Le second carré doit avoir le milieu de chacun de ses côtés confondu avec chacun des sommets du premier carré. (Voir dessin ci-contre).

Les triangles rectangles numérotés de 1 à 8 étant tous égaux (3 côtés égaux), l'aire du second carré est bien la double de celle du premier (8 triangles au lieu de 4)

Les arbres qui étaient aux 4 angles du premier carré restent toujours à l'extérieur mais sont maintenant au milieu de chaque côté du 2° carré.

Mais rien n'était précisé à ce sujet.



Nouvelle énigme

Matou-Matheu a un ami qui possède 10 perruches. Chaque jour pour nourrir tous ses oiseaux cet ami leur donne 56 graines.

Or parmi les perruches il y a des mâles et des femelles. Matou-Matheu sait que chaque jour une femelle ne mange que 5 graines alors qu'un mâle en picore 6.

Matou-Matheu se demande combien son ami possède de mâles et de femelles ?

Pourrais-tu l'aider à résoudre ce gentil problème ?

Le temps de rire

Un type discute avec un ami :

- Ah, si tu savais ! Depuis plusieurs semaines, je suis désespéré ! Ma femme a changé et elle passe toutes ses soirées à faire le tour des bars de la ville. C'est déprimant et en plus, elle rentre très tard dans la nuit.
- Mais c'est horrible, et depuis quand est-elle devenue alcoolique ?

- Non, non, elle n'est pas alcoolique, elle me cherche.

- Mais, Germaine, comment peux-tu prétendre que j'étais ivre hier soir ? proteste Octave, indigné.
- Ecoute bien ! dit Germaine, quand tu es revenu, tu as mis deux pièces d'un euro dans la boîte aux lettres et regardé l'horloge du clocher en disant.
« Eh bien, j'ai encore pris un kilo et demi ! »

Une dame reproche à son mari de ne pas lui manifester souvent son affection.

- Regarde ce couple sur le banc, lui dit-elle, il n'arrête pas d'embrasser sa femme et de la câliner. Pourquoi ne fais-tu pas la même chose ?
- J'ai essayé, dit-il, mais elle m'a giflé.

Une dame qui donne un grand dîner dit à l'extra qu'elle a engagé pour la circonstance :

- Vous servirez la tête de veau avec un citron dans la bouche et du persil dans les oreilles.
- Bien, madame, mais es-ce que je ne risque pas d'être un peu ridicule ?

Dans la cour de récréation d'une école primaire, Jean-Edouard dit à son copain Louis :

- Je vais avoir une petite sœur, mes parents l'on commandée et nous la recevrons pour Noël.
Tout timide, Louis répond :
- Moi aussi je vais bientôt avoir une petite sœur, mais comme mes parents n'ont pas beaucoup d'argent, ils l'ont faite eux-mêmes.

Le père : - Trouvez-vous que mon fils me ressemble ?
L'ami : - Oui, mais ce n'est pas grave, l'essentiel est qu'il soit en bonne santé.

- Que dit une maman allumette à ses enfants ?
- Surtout, ne vous grattez pas la tête !



Citations humoristiques

- Une robe de femme doit être comme une plaidoirie : assez longue pour couvrir le sujet, assez courte pour être suivie.
- Pour défendre une cause, un avocat met sa robe, une femme...l'enlève.
- Celui qui cède quand il a tort est sensé, celui qui cède quand il a raison est marié.
- Se marier, c'est partager à deux les problèmes que l'on n'aurait pas eus tout seul.
- Quand une femme du monde dit non, cela veut dire peut-être ; quand elle dit peut-être, cela veut dire oui ; et quand elle dit oui, ce n'est pas une femme du monde

Adhésion à l'APROMICAV: Adresser un chèque à l'ordre de : l'APROMICAV
(12€ x nombre de personnes)

à la trésorière : Mme Line LIOURE 19 Chemin des Amandiers 30420 - CALVISSON