

micro climat®

VIRÉ
en fête

13 Juillet
2008

10H DÉPART DU

2^{ème} duathlon XTERRA

inscriptions dès 8h - foyer rural de Viré

exposition - dégustation

karting à pédales - jeux

folklore - danse - fanfare

feux d'artifice

bal populaire

buvette
buffet

**SPECTACLE
GRATUIT**

FESTIviré

18H CONCERTS

devant la cave

Woodin'b Side

Les Krapos

Les Castafiores

DJ La Teuf

la Cave fête ses
80
ans

www.xterra-france.com

- **Rétrospective 1928-2008**
- **René Boudier,
Roger Semet,
Des hommes d'exception**
- **Portrait : 60 ans
de fidélité à la cave**
- **13 Juillet 2008
Une journée animée...
... une soirée de fête !**

À GAGNER
**80 Jéroboams de
Viré-Clessé 2003**

1928 : Naissance d'un fleuron

Historique

1928 : Naissance de la cave :
« L'Union fait la force »

Elle a été fondée le **4 mars 1928**. Les habitants de Viré l'ont longtemps appelée la Cathédrale, symbole des espoirs des vignerons d'alors, qui, générant un mouvement de solidarité sans pareil, ont créé leur outil de travail pour vaincre une grave crise économique. Ils se sont unis pour former une Société Civile Particulière dénommée « Société Coopérative Viticole de Viré », au capital de 279 720 F, divisé en 2 331 parts de 120 F chacune. 196 souscripteurs prennent part à cette société.

Les membres fondateurs sont : MM Jean-Baptiste MOREAU, Président • Henri Guenebaud, Joseph Brun, Vice-présidents • Henri Perraton, Johnny Dubuc, Jean-Baptiste Decolle, Louis Givord, François Guenoud, Henri Couturier, François Courdioux, Louis Laurencin M. Chapuis.

De 1947 à 1949 : D'importants travaux sont entrepris comme la construction de nouvelles cuves pouvant recevoir 5000 hectolitres supplémentaires et l'agrandissement de la salle des machines.

Dans les années 50, c'est la première cave de la région à commercialiser son vin en bouteille, suivant ainsi son produit de sa naissance à sa maturité.

Dans les années 60, la cave connaît un important développement commercial sous la direction de René Boudier et accroît sa capacité de production avec la construction d'un hangar et d'une cave à bouteilles enterrée, l'acquisition d'un groupe d'embouteillage et d'une machine à laver les bouteilles.

Dans les années 70, Le Mâconnais double sa surface de production passant de 1500 ha et Viré représente 11 à 14 % des volumes produits. Les Viticulteurs de la Cave se refusent à suivre ce mouvement d'extension, préférant privilégier la typicité de leur vin.



En 1972, le caveau est installé dans le local communal.

En 1975, la cave fait l'acquisition de deux pressoirs champenois rendue nécessaire pour vinifier selon la méthode champenoise obligatoire pour l'appellation "Crémant".

Dans les années 80, la cave se modernise en investissant dans une cuverie inox climatisée permettant un contrôle des températures, une réception des vendanges, un hall de mises en bouteilles, et elle s'informatise.

Au début des années 90, les coopérateurs de la cave de Viré s'engagent dans une lutte raisonnée, toute nouvelle notion appropriée au traitement des vignes. Ce travail permet à la cave de certifier sur ses contrats de vente au négoce que ses vins ne contiennent pas de traces de résidus.

En 1994, elle fusionne avec la cave de Sennecé-les-Mâcon.

En 1997, l'appellation communale "Viré-Clessé" est officiellement née.

1^{er} bon de commande
4 mars 1928



Historique

Les présidents successifs de la cave

Jean-Baptiste MOREAU
Jean-Baptiste PHILIPPE
Joseph BRUN
Gabriel COURDIOUX
René BOUDIER
Roger PHILIPPE
Georges GUILLEMAUD
Christian GUIOCHON
Michel GAILLARD

Les directeurs successifs de la cave

M. BIOL
René BOUDIER
Emmanuel BENE
Jean CONTRERAS
Jean-Pierre FRONTONI



Scène de vendange à l'ancienne



Pesée de la vendange



Vinification moderne

Marraines et parrains du cru Viré

- 1961 ANNIE CORDY / LUIS MARIANO
- 1962 MICK MICHEYL / LEO CAMPION
- 1963 COLETTE DEREAL / ROGER PRADINES
- 1964 JEANNE SOURZA / RAYMOND SOUPLEX
- 1965 ANNIE CORDY / BOURVIL
- 1966 CORA VAUCAIRE / GEORGES GUETARY
- 1967 PAULETTE DUBOST / ROGER PIERRE
ET JEAN MARC THIBAUT
- 1968 GEORGETTE LEMAIRE / AIMABLE
- 1969 CHRISTINE DELAROCHE / JACQUES CHANCEL
- 1970 CLAUDE WINTER / JEAN PIAT
- 1971 SIMONE GARNIER / RIK KURSAT
- 1972 FLORENCE LAFUMA / EDDIE CONSTANTINE
- 1973 MIREILLE MATHIEU / JOHNY STARK
- 1974 CATHERINE SAUVAGE / JEAN LE POULAIN
- 1975 CORINNE LE POULAIN / ANDRE DASSARY
- 1976 JEANNE COLLETIN / JACQUES FABBRI
- 1977 FRANCOISE TCHERNIA / PIERRE TCHERNIA
- 1978 COLETTE CASTEL / FRANCIS LEMAIRE
- 1979 ELISABETH HUPPERT / JEAN CARMET
- 1980 JULIETTE MILS / JOSE ARTUR

Deux hommes d'exception

René BOUDIER et Roger SEMET



Roger SEMET, rebelle et humaniste

Né à Digoïn en 1910, sa fonction d'instituteur le conduisit à Viré où il passa la majeure partie de sa vie. C'était un homme passionné, rebelle et humaniste, qui dérangeait parfois par son franc-parler mais d'une profonde sensibilité.

Ecrivain, journaliste, et metteur en scène, son talent pour l'écriture lui valut de nombreuses récompenses. On lui doit plusieurs romans passionnants dont « Le corsage à brandebourg », un excellent livre humoristique qui lui valut le prix Alphonse Allais en 1965, « Le temps des canalous », récompensé du prix de l'Académie de l'humour en 1973, « La chasse aux coquecigrues » en 1989. Il travailla comme journaliste une dizaine d'années au « Canard enchaîné », et tint une savoureuse chronique « Propos bourguignons » dans le journal « Le Progrès », dont nous vous livrons ci-dessous un article. Il disparut à Viré en 1975, marquant de son empreinte la mémoire collective du village.

PROPOS BOURGUIGNONS Fleuron de la couronne mâconnaise

Je le reconnais volontiers : gastronomiquement parlant, j'appartiendrais plutôt à l'école « populiste ». Pas un raffiné. Aucun avenir au Rotary. Tenez : je viens de me repaître de ma première salade de pissenlits. Au lard, naturellement. Considérant, une fois de plus, ce fourrage vert comme un bienfait des dieux. Jusqu'à souhaiter qu'aux Champs-Élysées où je siroterai mon éternité, je aieille moins d'asphodèles que de tarascaum. C'est vous dire ! Pourtant, parce que je suis natif de ce Digoïn qui conquit Dumaine, Mercier et quelques autres toques blanches impériales, il m'arrive de lorgner du côté de la Haute Cuisine. Donc, je viens de feuilleter le succulent Larousse « Cuisine et Vins de France », par Curmonsky. Et d'y découvrir près de 200 fois cité le nom de Viré. Ce qui, sous une si prestigieuse signature, donne à penser. Jadis chouchouté par les moines de Cluny, pourquoi ce merveilleux vin mit-il si longtemps à accéder au premier plan ? Il est des mystères dont la clé est bien perdue. Remercions donc les gars de la Cave coopérative qui, comprenant de quel trésor ils sont dépositaires, investissent joyeusement les redoutes gastronomiques parisiennes. Le 10 mars, le « Viré 1963 » sera tenu sur les fonds baptismaux, en l'hôtel Lutétia, par Roger Prodrines, le parrain, et Colette Deréal, la marraine, sous la haute présidence de Monsieur André Viméney, préfet de Saône et Loire. Nous nous réjouissons de l'ascension ininterrompue d'un cru de chez nous qui, associé au nom de Mâcon, figure désormais sur les meilleures tables. A votre santé ! Que longtemps feume vot' toêt et beuille vo' piot !

Roger SEMET « Le Progrès - 7 mars 1964 »

René BOUDIER

Né à la Chapelle Thècle le 10 septembre 1920 et issu d'une famille modeste, il découvrit le travail de la vigne à l'âge de 14 ans, lors des vendanges à Viré. Il s'y installa par la suite comme ouvrier viticole puis viticulteur et y fonda sa famille.



Simplicité, convivialité et chaleur humaine le caractérisaient. Mais René Boudier était également un homme engagé et passionné dont la carrière professionnelle et politique fut riche.

Une volonté de faire bouger et progresser mais sans excès. Fervent défenseur de la coopération, ses qualités l'ont fait prendre des responsabilités et il devint président de la Cave de Viré en 1956 puis directeur de 1964 à 1982. C'est à lui que la Cave de Viré doit son jumelage à la commune libre de Montmartre, ou encore la mise en place d'un système original de baptême du Viré avec la participation d'artistes renommés comme Bourvil, Luis Mariano, Annie Cordy...

Il fut élu conseiller municipal en 1959, puis adjoint et maire de Viré jusqu'en 1989. Parmi ses nombreuses réalisations, celle dont il était très fier fut le Groupe scolaire inauguré en 1985.

Il reçut de nombreuses distinctions dont l'Ordre National du Mérite en 1970. Il prit également des responsabilités au niveau départemental en devenant conseiller général du canton de Lugny et vice-président du Conseil Général.

Comme un clin d'œil du destin. L'un des prix du réputé concours de la St Vincent de Mâcon porte son nom, en hommage à celui qui s'est tant battu pour l'obtention de l'appellation « Viré-Clessé ».

Cette année, les coopérateurs de la Cave de Viré remportent la médaille d'or et se voient remettre le Trophée René Boudier pour leur Viré-Clessé « Cuvée spéciale » 2007.

Honoré par les spécialistes et figure emblématique de Viré, du canton et du monde viticole, Monsieur René Boudier disparut le 30 janvier 1994, mais restera présent encore longtemps dans la mémoire collective.



Plus de 60 ans de fidélité à la cave

Interview

Restaurant “ le Raisin ” à Pont-de-Vaux

Dans le cadre rustique et chaleureux de son établissement, Gisèle Chazot nous accueille de son aimable sourire. Le maître des fourneaux, son époux Gilles Chazot, s'interrompt dans la confection des ses pâtisseries pour nous rejoindre.

Micro Climat : Depuis quand êtes-vous propriétaire de l'Hôtel Restaurant « Le Raisin » ?

Gilles Chazot : Précisément depuis le 1er août 1980.

Micro Climat : Et depuis 28 ans vous êtes un client fidèle de la Cave de Viré ?

Gilles Chazot : Tout à fait, depuis notre arrivée, nous sommes client de la Cave tout comme la famille BADEZ qui a tenu l'établissement pendant 2 générations avant nous. C'est une fidélité qui dure depuis plus de 60 ans.

Micro Climat : Pouvez-vous nous dire quels vins provenant de la Cave de Viré vous proposez sur votre carte ?

Gilles Chazot : En AOC cru Viré-Clessé, nous proposons la Grande Réserve, la Cuvée spéciale et enfin, le plus apprécié de notre clientèle, les Vieilles Vignes.

Micro Climat : Et quels sont les plats que vous conseillez à vos clients d'accompagner de ces vins ?

Gilles Chazot : Nous avons par exemple les grenouilles fraîches à la Maître d'Hôtel qui s'accompagnent très bien d'une Cuvée spéciale. Le poulet de Bresse aux morilles lui se marie parfaitement avec le Viré-Clessé Vieilles Vignes.

Micro Climat : Nous connaissons l'importance du mariage d'un met avec un vin, pour une harmonie gustative. Mais quelle importance a le vin dans la confection de vos plats ?

Gilles Chazot : le vin rentre en grande partie dans la composition des plats salés, pour les sauces et la cuisson, mais également dans les desserts.

Micro Climat : Sans nous livrer vos secrets de cuisinier, bien sur, pouvez-vous nous donner quelques exemples ?



Gilles Chazot : Nous proposons l'escalope de lieu jaune à l'épice et au Viré-Clessé, ou encore le pressé de lapin au Mâconnais : la viande est mijotée dans le vin blanc avec des herbes aromatiques.

Micro Climat : Tout ceci nous met l'eau à la bouche... Pour en revenir à la Cave de Viré, dites-nous les raisons qui font que votre établissement est un fidèle client depuis si longtemps ?

Gisèle Chazot : Nous entretenons de très bonnes relations avec la Cave de Viré. Elle nous propose un vin de qualité et son personnel nous réserve toujours un excellent service.

Gilles Chazot : La proximité de la Cave qui est à 8 km seulement est un atout majeur. Pour nous approvisionner bien sur, mais pas seulement. Notre clientèle apprécie de pouvoir découvrir l'endroit et la manière dont est fait le vin que nous proposons, ainsi que déguster l'ensemble de la gamme de la Cave de Viré.

Micro Climat : A travers votre cuisine, promouvoir notre région fait partie de votre démarche ?

Gilles Chazot : Tout à fait. Le Val de Saône permet cet échange entre la gastronomie et le vin, où la cuisine bressane et les vins du Mâconnais se marient harmonieusement. La Cave de Viré est un partenaire incontournable.

13 juillet, une journée ric

2^{ème} duathlon XTERRA



Programme

A partir de 8h00 Retrait des dossards au foyer rural

10h00 Départ du XTerra Découverte et du XTerra

11h00 Arrivée des premiers athlètes du XTerra Découverte

12h00 Arrivée des premiers athlètes du XTerra

12h00 Départ du XTerra Kids

15h30 Remise des prix

Parcours

Parcours course à pied

Parcours VTT



3 niveaux

XTerra : 5km/28km/5km

XTerra Découverte : 2.5km/14km/2.5km

XTerra Kids : 500m/2.5km/500m



Tarifs d'inscription

Duathlon junior (8-15 ans)	Gratuit
Duathlon Découverte licencié	10 €
Duathlon Découverte non licencié	14 €
XTerra France Viré licencié	15 €
XTerra France Viré non licencié	19 €

Modalités d'inscription

Par internet : paiement en ligne sur www.xterra-france.com
Par courrier postal : paiement par chèque à l'ordre de **Chalon Triathlon Club** - Maison des Associations
Rue St Georges - 71100 Chalon sur Saône
Un reçu sera délivré sur demande.

Informations

Aucune inscription ne sera prise par téléphone.
Pour les non-licenciés, le **certificat médical est obligatoire**. Il doit être joint à l'inscription ou déposé avant le départ de l'épreuve, à la remise du dossard.

www.xterra-france.com



Le groupe folklorique des vigneronns de Viré



pour les ados

FESTI*Viré*

18 H

CONCERTS

devant la cave

Woodin'b Side

Les Krapos

Les Castafiores

DJ La Teuf



GRATUIT

groupe folklorique
Fanfare de Simandre
club de danse
exposition - dégustation
karting à pédales
jeux gonflables
feux d'artifice
bal populaire
buffet - buvette



sans oublier les petits !

Programme d'une journée festive

13 juillet 2008

VIRÉ *en fête*

10H DÉPART DU
2^{ème} Duathlon XTERRA

Entre **12H et 14H**
Arrivée du Duathlon

15H30 Remise des prix

16H Devant le Foyer rural
Fanfare, Danse, Folklore ...



Toute la journée à la cave :
expositions, dégustation, vente.

À GAGNER
80 Jéroboams de
Viré-Clessé 2003*

FESTI*viré*

18H CONCERTS
Devant la cave

- > Woodin'b Side
- > Les Krapos
- > Les Castafiores

**SPECTACLE
GRATUIT**

23H Feux d'artifice

- > DJ La Teuf
- Bal populaire

Cave de Viré
partenaire de Festivrac



Directeur de la publication : Michel Gaillard ■ Rédacteur en chef : Jean-Pierre Frontoni ■ Rédaction : Le Village Créatif / Cave de Viré ■ Création / mise en page : Le Village Créatif 03 85 27 91 00 ■ Photographies : J-Y Coudurier / Cave de Viré ■ MicroClimat n°61 ■ Imprimerie : COMIMPRESS (Replonges) - Tirage 10 000 ex ■ Pour nous écrire : MicroClimat - Cave de Viré - 71260 Viré - Tél. (33) 03 85 32 25 50 ■ www.cavedevire-bourgogne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération