

MOUVEMENT CITOYEN DES VOIX DE SAVOIE

Tarentaise - Chablais - Haute-Savoie - Faucigny - Savoie Propre - Genevois - Maurienne



Pourquoi les VOIX de SAVOIE

RASSEMBLER - RESTAURER - BENEFICIER

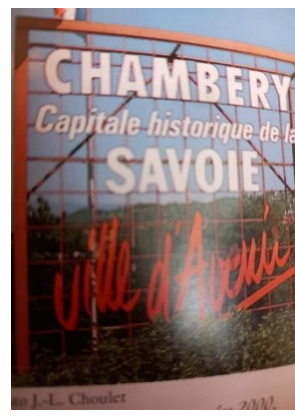
Notre TERRITOIRE possède des droits attribués par les puissances.

Les Voix de Savoie existent, si cela vous interpelle, ADHEREZ pour les retrouver

ABONNEMENT ANNUEL 15 EUROS POUR LES NON-ADHERENTS

Le printemps est là, et comme depuis de nombreuses années « Les Voix de Savoie » sont présentes sur le parvis du Sénat (Tribunal de Chambéry), tous les samedis matin de 10 h à 12 h.

Nous devons particulièrement remercier (Les Gayots – Jean-Luc) d’être le matin à la première heure pour monter le stand, pour les achats de drapeaux, couteaux, écharpes, etc... aux effigies de la Savoie, pour sa disponibilité, sa bonne humeur, sa complaisance envers chacun. MERCI Jean-Luc.



Nous sommes essentiellement actifs et agissants, par tous les temps.



La famille de Miolans est un lignage mentionné dès la fin du XI^{ème} siècle, originaire de la Combe de Savoie. Son berceau est le château et le fief de Miolans, dans l'actuelle commune de Saint-Pierre-d'Albigny. La branche aînée s'est éteinte au début du XVI^{ème} siècle.

Le chanoine Jean-Louis Grillet, dans son inventaire exhaustif du patrimoine de Savoie paru en 1807, signale cette famille comme « l'une des plus illustres et des plus anciennes maisons de Savoie ; (...) elle tenait dans les assemblées générales du duché, le second rang après les barons de Seyssel d'Aix ».

« Que revive le Duché de Savoie »

Mais le saviez-vous ?

Quelle fut la période où la « Combe de Savoie » vit des habitants ?

Pour certains ce ne fut qu'à l'époque de nos premiers comtes...

Pourtant, il nous faut remonter bien plus loin, mille ans et plus encore et aussi bien avant l'avènement du christianisme.

C'est au temps des Celtes que remonte les traces d'occupation de cette vallée géographiquement privilégiée.

Déjà une voie de communication reliait Vienne capitale de l'allobrogie à Aoste située sur le versant est de la chaîne alpine. Cette route fut créée par les Celtes et reprise ultérieurement par les Romains.

A cette époque reculée existaient des principaux lieux d'arrêt et d'échange le long de cette large vallée.

Lémincum (Lémenc près de Chambéry), Mantala aux environs de Saint-Jean-de-la-Porte où se trouvait d'ailleurs une station thermale puis plus loin en remontant la vallée à Fréterive de même pour arriver ensuite à Ad publicanaos situé près d'Albertville. On s'aperçoit bien vite que le site de Miolans était bien occupé !

Faisant place à Miolans, côté est s'élève un éperon qui domine le confluent de l'Arc et de l'Isère.

Omettre de citer Châteauneuf les bains serait un oubli facheux !

Ce fut un formidable site romain rebâti sur d'anciennes constructions Celtes colportant ses thermes, son théâtre rural, son sanctuaire dédié à Mercure et à Maïa.

Rien de plus naturel que les romains se soient installés à Miolans, c'est un poste ayant une vocation militaire offrant protection à cette artère économique de l'Allobrogie.

Le temps fit son œuvre, l'Allobrogie soumise au pillage des Sarrasins et soumettant la population de nos territoires. Les sarrasins laissèrent des traces comme subsiste de nos jours la tour Sarrasine à Conflans.

Puis ce fut l'avènement de la dynastie de Savoie avec son premier comte Humbert aux Blanches Mains. Cette Combe dite maintenant de Savoie changea de visage lors de l'endiguement de ses rivières mais restera vivace. Charles-Félix issu de la dynastie née huit cents ans plus tôt qui s'éteignit prononça ces mots :

« Animé d'une vive sollicitude pour tout ce qui contribue à la prospérité publique dans chaque partie de nos Etats... Ordonne ce qui suit :

La rivière de l'Arc à partir de la Croix d'Aiguebelle jusqu'à son confluent avec l'Isère et celle-ci depuis le confluent de l'Arly jusqu'à la limite de nos Etats seront digués... »

Le travail de nos anciens fut considérable...

Songons que de nos jours ils entreprennent seulement à les entretenir !

Merci à toutes et à tous d'avoir répondu présents, lors de la commémoration du 19 février 1416 à l'hôtel restaurant Eric JACQUET, à Saint-Jean-de-Chevelu.

Merci aux Genevois d'avoir fait le déplacement.

Une agréable journée avec vous tous dans un cadre reposant, un accueil chaleureux, des restaurateurs à notre écoute.

Quelques photos pour vous rappeler ces agréables moments.



A NOTER

Regardez bien les autocollants sur vos fruits (surtout importés) savez-vous ce qu'ils signifient ? Information très importante, j'espère que vous pourrez en profiter.

S'il y a 4 chiffres et que le premier chiffre est 3 ou 4, cela signifie que le fruit a été aspergé de pesticides, il doit être bien lavé avant consommation.

Si le nombre de chiffres est 5 et le premier chiffre est 9, cela indique que ce fruit ou légume est biologique (et est considéré comme le meilleur type).

Si le nombre de chiffres est 5 et que le premier chiffre est 8, cela signifie que le fruit ou le légume a été génétiquement modifié, et c'est la chose la plus dangereuse.

Votre santé n'a pas de prix.

Le 1^{ER} MARS 2024 se tenait la collégiale à Cluses chez Serge et Georgette. Ce fut une collégiale constructive et dynamique, des nouvelles personnes très intéressées pour le devenir du Duché de Savoie. Merci pour l'accueil que nous ont réservé Serge et Georgette, suivi d'un repas très copieux.



Suite du bulletin numéro 25 Suggestion sur les grandes lignes d'une Savoie Fédérale

AGRICULTURE :

- ◇ Défense du potentiel agricole.
- ◇ Rendre la souplesse à la production.
- ◇ Sortir la production locale des marchés mondiaux.
- ◇ Interdiction des pesticides.

TRANSMISSION DU SAVOIR :

- ◇ Education privée gratuite.
- ◇ Education adaptée aux enfants et aux élèves.
- ◇ Education de proximité performante.
- ◇ Favoriser les échanges avec les institutions éducatives mondiales.
- ◇ Un cycle éducatif adapté.

FINANCES :

A CHARGES DE LA PROVINCE :

- ◇ Suppression des impôts.
- ◇ La province définira son taux de T.V.A.
- ◇ Le fonctionnement des hôpitaux et des écoles assuré par des « FONDATIONS ».

A CHARGE DE L'ETAT :

- ◇ Emprunts gratuits 0%.
- ◇ Interdiction de mettre un impôt sur l'impôt.
- ◇ Taxe sur les plus-values financières réalisées hors territoire (état).
- ◇ Taxation spécifiques des carburants contribuant au financement de l'entretien des voies routières ainsi que leur développement (taux à définir).

Nous attendons vos observations, que vous pouvez nous envoyer à notre adresse mail :

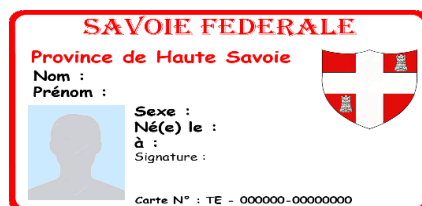
« savoiefederale@gmail.com »

Notre amie Ghislaine Noyeau, nous a quitté ce lundi 4 mars 2024, en fin d'après-midi.
 La veille de ses 66 ans après des mois de souffrance, entourée de son mari et de ses enfants.
 Elle restera à jamais dans nos cœurs.
 Ses volontés ont été exaucées (drapeau de Savoie sur son cercueil) parce qu'elle aimait son pays.
 Nous lui dédions ce poème de Verlaine.



La mort n'est rien,
 Je suis seulement passé, dans la pièce d'à côté.
 Je suis moi. Vous êtes, vous, je le suis toujours.
 Donnez-moi le nom que vous m'avez toujours donné.
 Parlez-moi comme vous l'avez toujours fait.
 Ne prenez pas un air solennel ou triste.
 Continuez à rire de ce qui nous faisait rire ensemble.
 Souriez, pensez à moi.
 Que mon nom soit prononcé à la maison comme il l'a toujours été,
 sans emphase d'aucune sorte, sans une trace d'ombre.
 La vie signifie tout ce qu'elle a toujours été.
 Le fil n'est pas coupé.
 Pourquoi serais-je hors de vos pensées,
 simplement parce que je suis hors de votre vue ?
 Je ne suis pas loin, juste de l'autre côté du chemin.
 Vous voyez, tout est bien.

Vous désirez vous procurer :
 Un support de plaque,
 Une pièce d'identité où,
 Adhérer à notre mouvement,
 Contacter nos vice-présidents ainsi que les personnes citées en fin de
 bulletin ou simplement sur notre site « etatfederaldesavoie.com »



PENSEZ A FAIRE ADHERER VOS AMIS (ES)



En mémoire des parents de Pierre Biguet qui donnaient des cours de patois

Des origines lointaines



François et Fernande Biguet, 70 ans d'amour Messenger

Le patois n'est pas un français déformé comme on l'a longtemps cru, ce n'est pas un français abâtardi ou un mauvais français.

Le patois commence avec le latin. Au moment de la latinisation il y a eu une « dé linguistique » que l'on appelait le roman et qui a intégré en lui des mots des populations gauloises antérieures.

Le patois est donc né au même moment que le français et il a coexisté pendant plusieurs siècles avec ce français. Le français devenant la langue « officielle », celle du dimanche. Depuis le 13^e siècle, la cour de Savoie a opté pour le français en langue officielle. Les patois ont évolué au court du temps. Le français a bien sûr eu une influence linguistique sur le patois.



C'est bien de chez nous

ECOLES PRESSE. Doc.

Quel fut l'étonnement des révolutionnaires lorsqu'ils envahirent la Savoie en automne 1792.

La population parlait le français ! Et était de plus alphabétisée !

Plus les troupes armées de la convention s'avançaient vers les plus hauts villages perchés sur nos montagnes, plus la surprise de leurs officiers grandissait.

Bon nombre d'entre eux ignoraient que septante années plus tôt les royales constitutions de Savoie organisèrent la création d'écoles accompagnées de leurs structures au profit de leurs habitants.

Il se disait à l'époque : Un village, un bassin, un four, une école, une église.

Les armées de la convention firent le constat que quatre-vingt-sept pour cent de la population était lettrée, il n'en était pas de même pour les anciens sujets du royaume de France !

C'est grâce à une organisation territoriale éclairée que put être mené à bien l'alphabétisation des Savoisiens.

Centrée sur le village elle permit à leurs habitants d'être les maîtres d'œuvre et les responsables de leurs décisions.

Qu'en est-il de nos jours ?

Bien des enfants quittent le primaire sans maîtriser l'écriture et le vocabulaire.

Nos jeunes subissent les effets concentrationnaires des écoles et provoquent un nivelage pernicieux de leurs esprits.

Il nous faut stopper cette machine infernale !

L'école se doit d'être l'outil d'épanouissement de la jeunesse.

Soucieux de leurs enfants ces parents citoyens sauront gérer leurs écoles.

Grâce à une gestion de proximité la Savoie fédérale rendra à sa population de hameaux et de villages, ses écoles et la démocratie.



Retrouvons notre territoire

VIGNOBLE DE SAVOIE (Histoire, cépages et terroirs)

Lorsqu'on parle des vins de Savoie, on parle de ceux de la Savoie toute entière, c'est-à-dire Duché, donc des deux départements savoyards.

La zone s'étire vers le Bugey (Ain) et jusqu'à Sainte Marie d'Allois (Isère).

UN PEU D'HISTOIRE :

La Savoie viticole. On est sûr que la vigne était cultivée au premier siècle. Certains historiens pensent qu'elle était déjà cultivée par les Celtes (Allobroges). Elle a été très développée par les Romains. Le vignoble romain disparaît avec les invasions barbares, les guerres. Il faut attendre le Moyen-Âge et le rôle de l'Église pour que la viticulture se développe à nouveau par l'intermédiaire surtout des monastères. On peut citer, par exemple, Notre Dame de Filly (930) près du Léman, à l'origine du Crépy et du Marignan. Les fidèles lèguent des parcelles de vigne aux moines qui les cultivent très soigneusement. Ainsi le monastère de Bellevaux en Bauges eût des vignes à Saint Jean de la Porte et Saint-Pierre-d'Albigny. Au cours des siècles suivants la culture de la vigne se poursuit et le vin se commercialise. À côté de grands domaines appartenant à l'aristocratie, à la bourgeoisie, aux monastères se développe une culture populaire sur de petites parcelles. L'évolution de la composition des classes sociales dès la fin du Moyen-Âge et à la Renaissance changea la composition des exploitations. La qualité des vins est inégale suivant les moyens de ceux qui cultivent la vigne. Les gros propriétaires emploient des métayers. Le développement de la culture viticole arrive parfois à une surproduction, ce qui amène l'état savoyard à limiter la surface des terres réservées à cet usage, en particulier au XVI^{ème} siècle. Les six invasions françaises, suivies d'occupation du territoire, la première par François 1^{er}, ne furent pas propices à l'agriculture. L'invasion espagnole qui a duré de 1742 non plus. En 1792 la Convention annexe de nouveau la Savoie à la France, annexion qui a duré jusqu'en 1815. L'époque de la Révolution fut assez désastreuse.

Tous ces événements furent nuisibles aux exploitations et aussi aux exportations.

Au 19^{ème} siècle la qualité des vins reste inégale en fonction des propriétaires, de la situation des terroirs, de l'altitude et des modes de culture.

Enfin un fléau s'abattit sur la vigne vers la fin du siècle, vers 1880, avec la venue du phylloxéra : cet insecte qui ronge les racines des plans. Après le phylloxéra apparurent l'oïdium et le mildiou. On considère que les trois-quarts des vignes furent perdus en Savoie, un peu moins en Haute-Savoie. Les vignerons essayèrent d'autres cultures.

Le 20^{ème} siècle vit un retour vers des jours meilleurs. On étudie la résistance aux maladies de certaines espèces, on cherche des remèdes, on travaille sur la qualité. Le vignoble peut être reconstitué grâce au greffage sur plants américains et certaines localités sont spécialisées et le sont encore dans la production de greffons : Fréterive, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny constituent la deuxième production de greffons. L'importance qualitative du vin est présente, mais les deux guerres, l'urbanisation croissante et l'exode rural, le tourisme, la construction des autoroutes ont diminué les superficies.

LES CEPAGES ET LEUR LOCALISATION :

On note deux sortes de cépages : les blancs et les rouges.

LES CEPAGES BLANCS :

La jacquère, le chasselas, le bergeron. Un peu de chardonnay ; de l'aligoté, de gringet et de la molette.

La jacquère (actuellement on dit souvent « le » jacquère) : elle donne un vin léger, légèrement fruité, plutôt frais. Le raisin doré, parfois rosé, mûrit assez tardivement ; son goût de pierre à fusil, ses qualités diurétiques sont bien connues. On le vinifie en pétillant et mousseux et il est très apprécié à la fin des repas de fête. La jacquère croît aux Abymes de Myans (peut-être son origine), à Apremont, à Saint-Jeoire-Prieuré, à Fréterive, à Chignin, Montmélian, Arbin, Cruet, Sain- Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny. Sa production est importante et c'est un des vins les plus connus en Savoie.

La roussette : c'est un vin très fin : il appartient à quatre grands crus : Marestel, Monthoux, Montermonod et Frangy. Elle provient du plan Altesse dont le nom intrigue toujours. On dit qu'il est originaire de l'île de Chypre, rapporté par Anne de Lusignan, fille du roi de Chypre, qui épousa le duc Louis de Savoie (1432). Le marestel a pris le nom de comte de Mareste, propriétaire d'un domaine et d'un château sur la commune de Jongieux. Il faut aussi ne pas oublier la Roussette de Seyssel qui croît sur les deux rives du Rhône et aussi Brison Saint Innocent, terre de l'olivier.

Le bergeron ; son origine serait Tain-l'Hermitage et il serait issu du cépage Roussanne, on ignore depuis quelle époque. C'est une exclusivité de Chignin dont on dit qu'il en est le prince. Cet excellent vin réclame la chaleur des coteaux et des pentes exposées au sud. Il peut atteindre 13 à 14 degrés !

La roussette d'Ayse : sa culture exclusive se situe sur les coteaux de la vallée de l'Arve à proximité de Bonneville. Le vin « tranquille » est fruité, de couleur jaune paille, diurétique, apprécié. Elle peut être élaborée en Ayze pétillant. Pour ce faire on lui ajoute du gringet, un vin frais à l'arôme délicat. Il aurait été rapporté d'Italie. Son vignoble est restreint.

La molette : C'est un vin rare produit à Seyssel. Il s'associe à la roussette pour donner le Seyssel mousseux.

Le malvoisie : Il ne subsiste en Savoie que sur de petites parcelles. Le raisin est sucré et donne un vin doré velouté dont on regrette la disparition.

Le chasselas : C'est le « bon blanc » des Chablaisiens, un cépage très précoce qui craint les gelées. Le vin de chasselas est désaltérant, sec, diurétique. On cultive le chasselas tout autour du Léman. Il produit les crus Ripaille, Marin, Marignan et Crépy.

.../...

.../...

Un mot du domaine de Ripaille : son origine remonte à deux mille ans. Durant les quatre premiers siècles de notre ère se trouvait à cet emplacement une villa gallo-romaine où la vigne était présente. Les lieux furent détruits par les Barbares et la vigne ne fut à nouveau plantée que vers 1430, grâce aux princes de la Maison de Savoie. Après diverses invasions et transformations la propriété appartient à la famille Necker et la culture de la vigne prospère. Depuis peu quelques productions de vin rouge et rosé s'ajoutent à celle du vin blanc de chasselas.

L'aligoté : cépage bourguignon, il est surtout cultivé en Chautagne et aux Marches dans les Abymes.

Le chardonnay : frais et sec, sa culture s'est bien adaptée à la terre savoyarde. Il est parfois appelé « Petite Sainte Marie ». On le trouve à Frangy, en Chautagne, à Apremont, Chignin, Cruet et Fréterive. C'est un vin de garde.

LES CEPAGES ROUGES :

La mondeuse : Ce « Bordeaux de Savoie » comme disent certains à cause de sa saveur un peu âpre, est originaire de Savoie, cultivée depuis au moins le Moyen-Age et peut-être avant. C'est un cépage très productif, vigoureux. C'est un vin de longue garde qui se bonifie en vieillissant. Son fief s'étend à Montmélian, Arbin, Cruet, Saint-Jean-de-l-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny, Chignin. Elle a une saveur très particulière, originale, qui plait aux amateurs, mais qui en surprend d'autres. Elle n'a pas une forte teneur en alcool, ce qui peut être appréciable. Malgré ses qualités elle est moins cultivée.

Le gamay : sa culture débute en Savoie après la crise du phylloxéra et il a un peu concurrencé la mondeuse.

Il prospère en Chautagne et dans la Combe de Savoie. Il convient parfaitement aux convives un peu surpris par le goût de la mondeuse.

On élabore du gamay rosé à boire frais et pourquoi pas du blanc ? (très rare) Le gamay est un vin très apprécié.

Le pinot noir : originaire de Bourgogne, son introduction est relativement récente par rapport aux autres cépages de Savoie (après la deuxième guerre mondiale) Il s'est très bien acclimaté au pays. On le cultive en Chautagne et dans la Combe de Savoie.

La douce noire : (ou plant de Montmélian) : serait d'origine locale Très répandue au siècle dernier elle a aujourd'hui disparu au profit d'autres cépages rouges

Le persan : très développé jusqu'en Maurienne et en Tarentaise a pratiquement disparu sauf quelques cultures dans la Combe de Savoie Il est très sensible à l'oïdium et aux gelées précoces, ce qui explique son déclin.

Il est assez dur, un peu acide, assez alcoolisé, mais il vieillit bien.

RETRouvONS ENSEMBLE LA SOUVERAINETE DE NOTRE TERRITOIRE

Adhérez au Mouvement Citoyen des Voix de Savoie.

- Retrouver notre territoire.
- Restaurer notre identité savoisiennne.
- Retrouver nos titres et nos racines.
- Bénéficier de nos institutions.
- Retrouver notre identité et nos droits

En téléchargeant le document sur notre site.

Vous pouvez également contacter :

Evelyne Harlay – eve.harlay26@gmail.com

Dominique Noyeau – dominiquenoyeau@orange.fr

Pierre Biguet – 73popu@orange.fr

Colette Biguet – tél. : 06.15.89.21.50

Autre cépages : on notera pour mémoire la syra, la corbesse, le hibou, le gui noir. Ils ont été abandonnés.

CONCLUSION :

Qui aurait pensé que la Savoie ait un vignoble aussi riche et aussi varié ? Car pour beaucoup d'habitants de l'hexagone ou des pays étrangers, c'est un pays de montagne, froid, neigeux.

Ce n'est qu'une légende !

Mais ce tour d'horizon sur le vignoble est incomplet.

Il faudrait parler des AOC des vins d'Allobroges, des méthodes de culture modernes.

Odette Duborgel

BULLETIN TRIMESTRIEL DU MOUVEMENT CITOYEN DES VOIX DE SAVOIE

Numéro 26 – 2^{ème} trimestre 2024

Notre site : etatfederaldesavoie.com