

Almeras

Mon grand père, **Adrien ALMERAS**, est né le 29 octobre 1881 à **Boyne**, hameau de la commune de **Rivière sur Tarn** dans **l'Aveyron (12)**.

Son père, **Adrien Etienne**, agriculteur, fils d'un maître maçon, a dû quitter son village en 1883, et après un court séjour à **Compeyre**, est venu s'installer à **Saussan (Hérault)** avec sa femme, **Marie MARTIN** et son jeune fils. Adrien n'avait alors que 4 ans.

Les raisons de son départ ne sont pas connues précisément. On disait dans la famille qu'il était ruiné à cause d'un débiteur défaillant.

Il travaillait pour plusieurs vigneronns du village, tandis que Marie était employée par un propriétaire, Camille Duvergé.

Il est décédé à l'âge de 38 ans à Saussan le 22 mars 1892 du tétanos, contracté accidentellement, blessé par une fourche.

Adrien avait alors 11 ans.

8-8	30	Almeras	Nothilde	30	Maçon	femme du chef
	31	Almeras	Louise	20	id	leur fille
	32	Almeras	Leon	15	id	fils
	33	Almeras	Auguste	37	Poullet	chef
9-9	34	Almeras	Marie	60	id	sa mère
	35	Almeras	Celestin	23	id.	son frère
	36	Almeras	Adrien	29	Cultivateur	chef
10-10	37	Martin	Marie	32	id	sa femme
	38	Almeras	Adrien Jean	2 mois	id.	leur fils
11-11	39	Almeras	Jean Homme	51	Coureur	chef
	40	Plombat	Marie	38	id.	sa femme
	41	Almeras	Clémence	8	id	leur fille
	42	Almeras	Marie	6	id	id
	43	Almeras	Henri	2	id	fils
	44	Almeras	Jean Baptiste	84	id	son du chef
	45					chef

- Après ce malheur, le village a pris Marie et son jeune fils Adrien en affection. Mr Duvergé a procuré à Adrien un emploi comme palefrenier, puis laboureur, charretier et cocher, tandis que le curé du village s'est chargé de compléter son instruction.
- Adrien a épousé le 13 mai 1905 **Jeanne BONNIER**, sa voisine de Saussan, ma grand-mère. Elle était la benjamine d'une fratrie de 9 enfants. Elle a reçu en dot un lopin de vigne de 0,25 ha. Adrien est devenu vigneron.
- Ils ont eu deux enfants : **Jean**, mon père, né le 7/12/1907, et **Marguerite**, ma tante, née le 11 avril 1913.

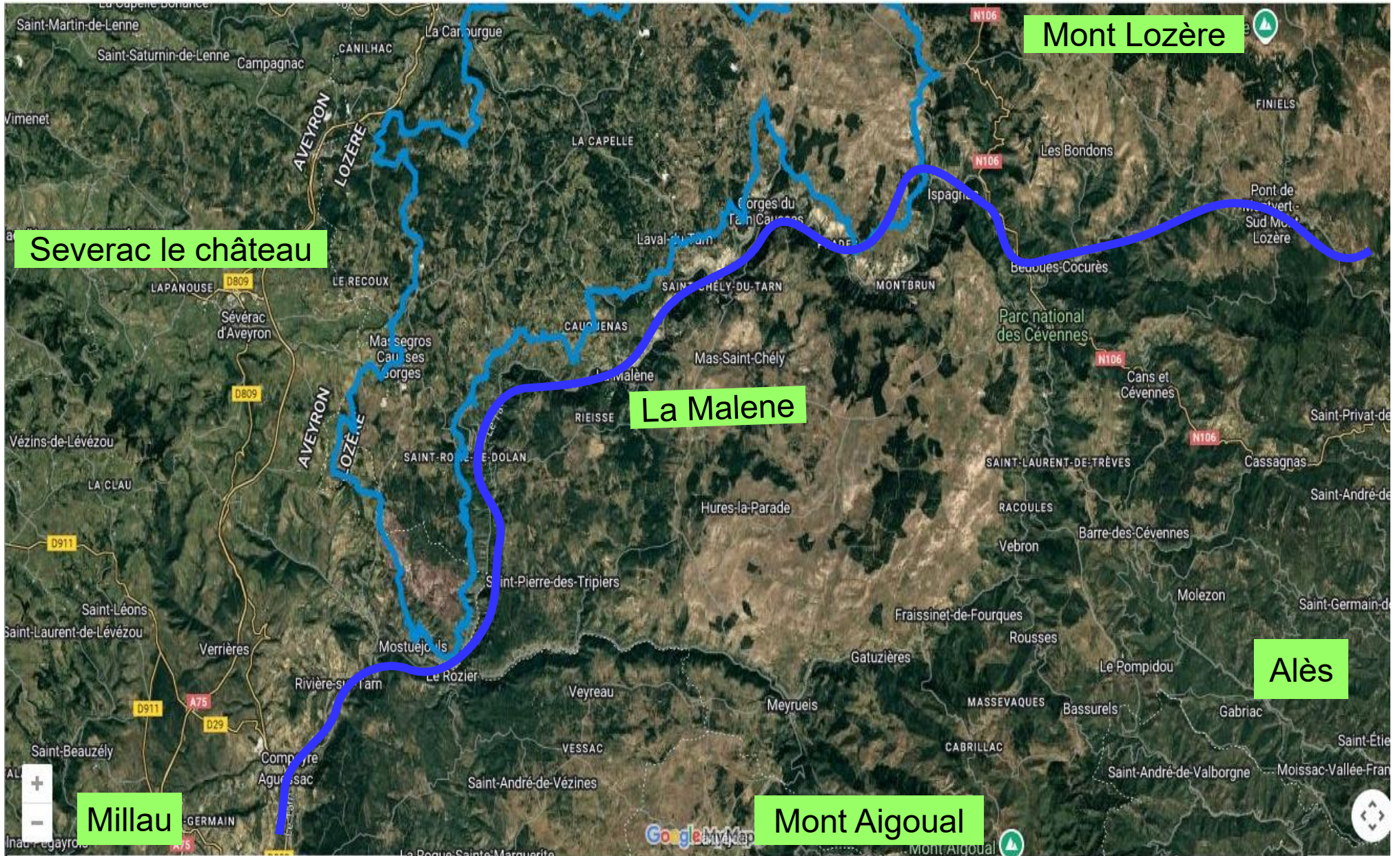
1914

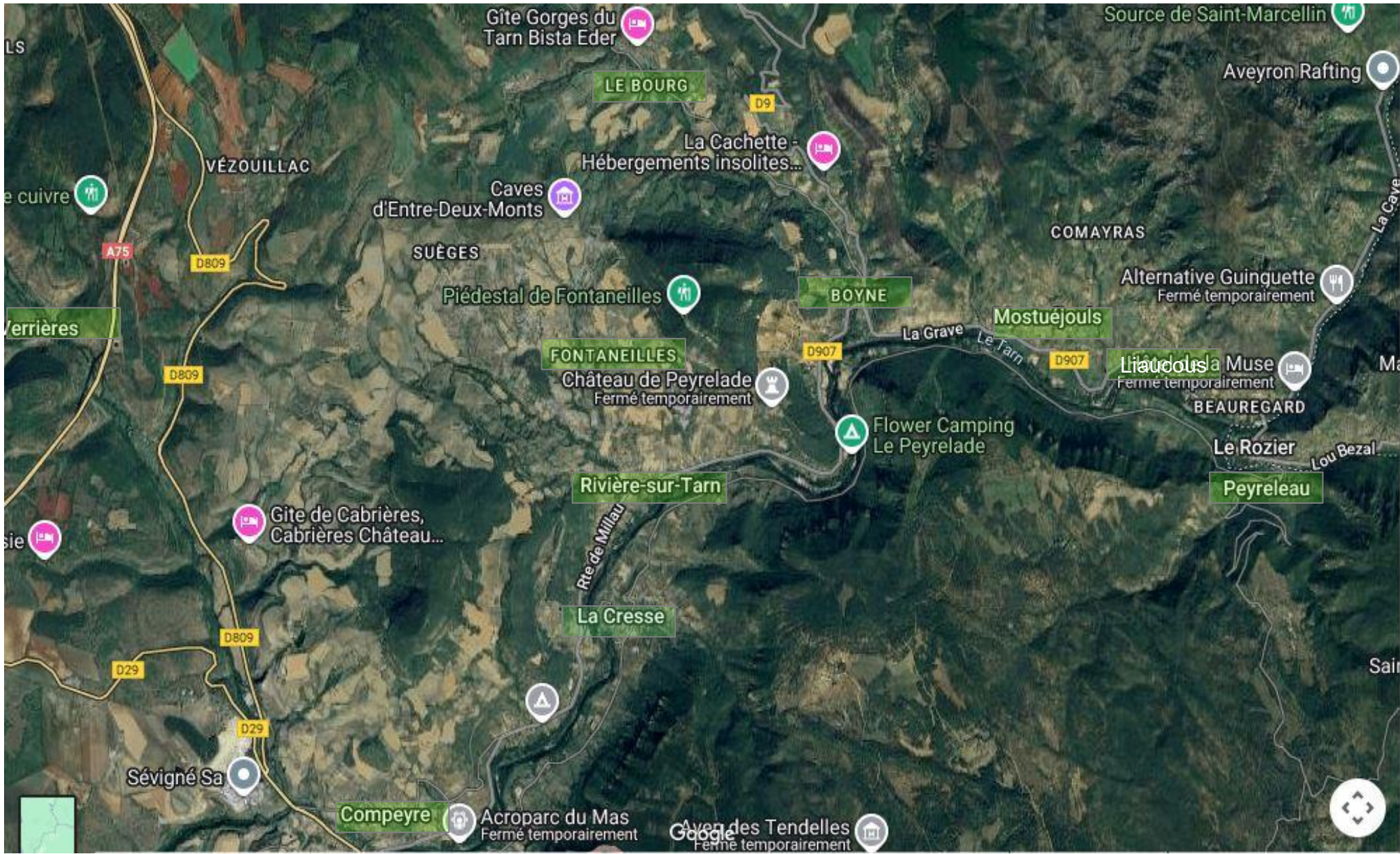


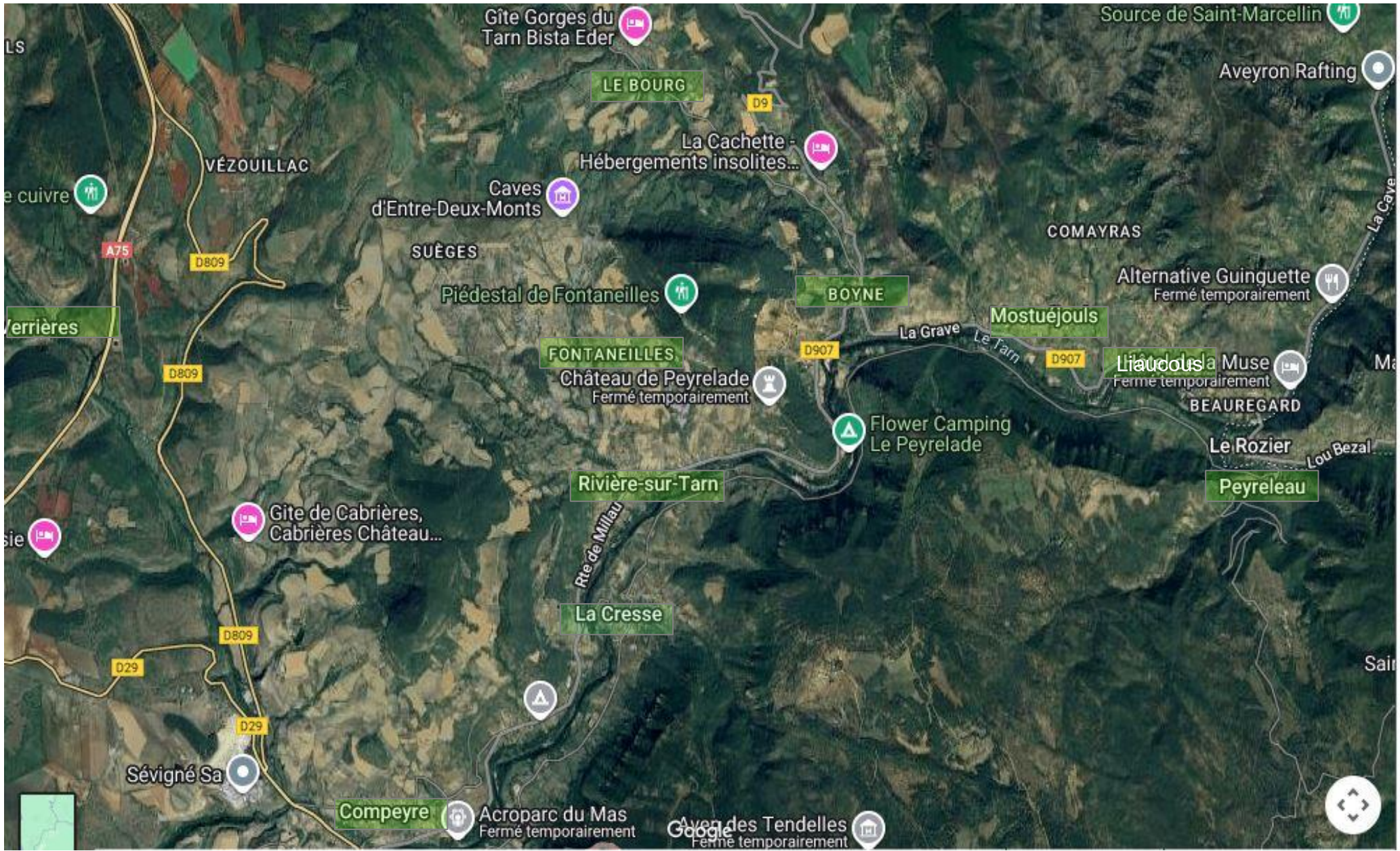
- Lorsque j'ai entrepris de compléter la généalogie de cette famille **ALMERAS**, établie par mon frère **André**, j'ai rencontré dans les documents consultés des mentions à de nombreux lieux : paroisses, villages, mas, moulins etc.
- J'ai découvert que de nombreuses familles portant ce patronyme vivaient (et vivent encore) tout autour du causse de Sauveterre et les vallées environnantes.
- J'ai aussi remarqué que les habitants se déplaçaient facilement d'un lieu à l'autre, soit pour des cérémonies (baptêmes, mariages), soit pour consulter un notaire, soit encore pour s'établir dans un autre lieu.
- Les voies de communication étaient la rivière Tarn et des routes forestières reliant les villages et les mas.
- J'ai voulu me rendre compte de la configuration des lieux, du relief et des communications.
- Michèle et moi avons décidé de passer quelques jours dans cette région au mois de juillet pour en faire connaissance.
- Nous vous montrons la suite en image.

- Nous avons découvert une région magnifique, avec des paysages grandioses, et des habitants accueillants et bienveillants.
- Les villages sont restés tels qu'ils étaient depuis plusieurs siècles. Il ne manquait que le bruit des sabots pour se croire au moyen âge.
- Nous avons aussi appris que cette région abritait un vignoble de grande qualité, dont les vins étaient servis à la table des papes d'Avignon. Ce vignoble a périclité à la fin du XIX^e, suite à la crise du phylloxéra.
- C'était aussi une zone de communication convoitée entre diverses provinces. De ce fait, son histoire est marquée par nombre d'occupations militaires et de batailles, avec toutes les exactions qui s'y attachent.

Le cause de Sauveterre





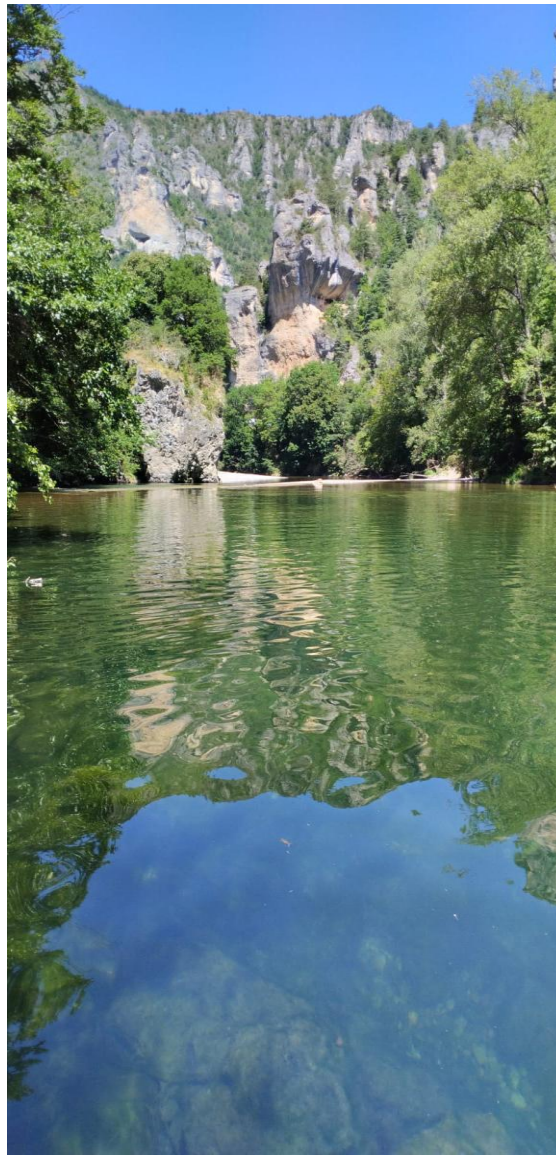
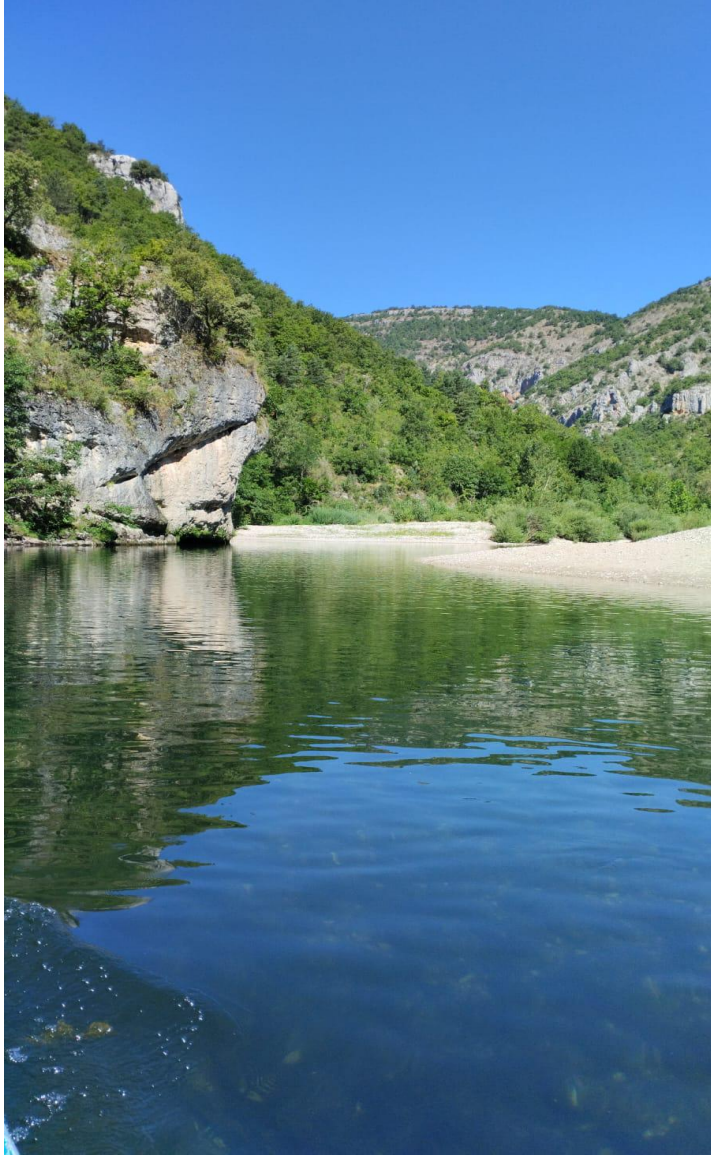






Paysages

Les gorges du Tarn



Les gorges du Tarn



Boyne

Boyne



Boyne



Peyrelade



Compeyre



Liaucous

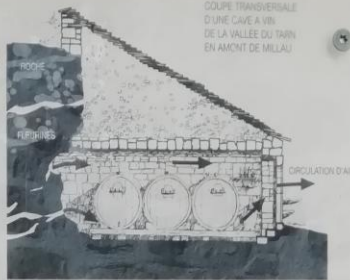


Caves d'entre deux monts Fontaneille

MCG atelier de généalogie 2025

« Le vin et le sang mêlés
coulaient par les calades »

Les caves à vin



Au Moyen-Age, Compeyre était apprécié pour son climat et pour son vin, notamment du vieux gamay très prisé des papes d'Avignon. Les caves à fleurines (du verbe « flarinar », « souffler ») répandent une humidité et une basse température (7 à 8 degrés C.) constantes qui permettaient de conserver le vin tout en le bonifiant. C'est pourquoi tous les vignerons de la vallée du Tarn apportaient leur récolte pour en retirer un profit plus avantageux. Ces caves ont assuré la prospérité de la ville grâce à l'impôt du « souquet » prélevé sur toutes les transactions. Durant les guerres de religion, elles furent pillées et les futailles éventrées. En ces temps d'insécurité, à partir de 1650, les vignerons de la vallée construisirent chez eux « des villages de caves » du même type. Compeyre perdit peu à peu sa prospérité, les caves n'ayant plus qu'un usage personnel.



Bacchus présent sur l'une
des caves de la vallée...

Les attaques du phylloxéra détruisirent le vignoble local à la fin du siècle dernier. Il fut ensuite replanté en cépages plus résistants, privilégiant la quantité aux dépens de la qualité. Depuis une vingtaine d'années cependant, quelques vignerons reconstituent leur vignoble en cépages nobles (gamay, beaujolais) et ont obtenu récemment l'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure pour leur production commercialisée sous le nom « Vins des Côtes de Millau ».



Ce circuit historique a été réalisé avec le concours
de l'Association des amis de Compeyre,
la commune de Compeyre,
les archives de la ville de Millau





Mostuejols