

Randonnée du 25 janvier 2026

La Ferté-sous-Jouarre-Chamigny-Saint-Aulde-Méry-sur-Marne-Nanteuil

Nous étions sept (Jocelyne, Jean-Louis, Nathalie, Agnès, Mohammed, Christophe et Thierry) guidés par Jocelyne.

Pour la partie La Ferté-sous-Jouarre voir compte rendu du 16 mars 2025

La récente tempête a fait tomber un fil électrique et nous a obligés à rebrousser chemin. Faisant de fortune bon cœur, nous avons ainsi découvert une partie de Chamigny que nous n'avions pas traversée ainsi que le village de Sainte-Aulde.

Chamigny



Château de Tanqueux



lavoir

Sainte-Aulde

Selon la légende, sainte Aulde serait née dans ce village, au Ve siècle, au temps de Clovis, roi des Francs. Ayant entendu parler de sainte Geneviève, venue à Meaux, elle décida de la rejoindre à Paris pour vivre dans sa communauté religieuse.

Sainte Geneviève mourut en 512 et sainte Aulde, quelques années après, un 18 novembre, date de sa fête. Sa tombe est vénérée et placée près de celle de sainte Geneviève, dans la basilique royale où reposait Clovis. Avant d'être détruites par la Révolution française, une partie de ses reliques furent obtenues par Bénigne Bossuet, l'influent évêque de Meaux dont dépend la commune, pour concrétiser la vénération de la sainte dans son village natal.

C'est le transfert de ces reliques, le 10 mai 1699, que l'on célébrait le deuxième dimanche de mai, choisi comme jour de fête patronale, et aujourd'hui, communale. La légende raconte que sainte Aulde, souhaitant écouter la messe, se rendit dans un village proche en marchant sur la Marne et fit pousser miraculeusement sur son passage de grosses pierres qui servirent de bornes aux champs dont les propriétaires se disputaient les limites.

C'est avec sa châsse que Saint Louis accueillit le 11 août 1239, la Couronne du Christ qu'il avait achetée à l'empereur Baudoin de Byzance et entraîna solennellement à Paris.

La présence de nombreuses professions de bois (sabotiers, charrons, fabricant de cannes, menuisier, tourneurs sur bois...) indique qu'il existe, encore au début du XXe siècle, d'importantes exploitations forestières. Une carrière de grès et de pavés domine le coteau, à Moitiébard. Enfin, et surtout, l'activité maraîchère est réputée, notamment par la qualité des pommes exportées jusqu'à Paris.

Sainte-Aulde change de nom et est appelée "Aude-sur-Marne". En 1791, la disette touche la commune, ainsi que le révèlent sans aménité les listes rouges du Conseil général tenant la municipalité de Sainte-Aulde comme responsable des infractions aux arrêtés d'approvisionnement, commises par les cultivateurs, et dénonçant également la Veuve Flobert "de la Porte Ferrée de Sainte-Aulde" de vendre ses œufs et son beurre à des prix au-dessus du maximum autorisé.

Le 15 décembre 1791, les délégués de la commune de Sainte-Aulde à l'assemblée constituante sont le maire, M. Darche, le notaire, Michel Frazier, le procureur Gosset.

Une réquisition prise par le conventionnel Dubouchet, en mission dans le département, et datée de la 1e décade de brumaire An 2, liste les châteaux du canton qui devront être démolis. Pour la première fois, apparaît clairement la mention du "château de la citoyenne veuve Bobard, situé à Chamoust, ancien fief en plaine, colombier de pied ayant deux tourelles à l'entrée de la cour principale d'entrée", ainsi que "le château du citoyen Nargeau, situé à la Bordette. Cy devant fief "

Le 3 mars 1814, Napoléon Ier serait passé aux Davids, tandis que plusieurs centaines de Prussiens étaient basées en juillet 1815, à La Bordette et à Montreuil-aux-Lions. 1849, le chemin de fer arrive à La Ferté-sous-Jouarre, réduisant à 50 minutes le voyage de Meaux à Paris, qui prenait encore trois heures en diligence en 1840. C'est le début de l'exode rural avec le départ de nombre d'artisans. Petits métiers aux soldes modestes qui quittent les villages pour Meaux notamment. La population de Sainte-Aulde chute à partir de 1847 et s'effondre à partir de 1863, perdant la moitié de ses habitants entre 1829 et 1932.



Initiée à l'époque romane dont elle a conservé son porche et ses chapiteaux, l'église de Sainte-Aulde témoigne des divers styles qui se sont succédé dans le monde rural, ayant été remaniée à l'époque gothique puis à l'époque classique.

Les vitraux de la fin du XIX^{ème} ont été réalisés notamment par Gustave Bourgeois, ouvrier du vitrail de Saint Colomban à Ussy. St Fiacre, patron des jardiniers/maraîchers, dont on trouve une statue du XV^{ème} dans l'église, y est honoré chaque premier dimanche de septembre.









Méry-sur-Marne



Les vignes de Nanteuil

Grâce aux sous-sols crayeux, quelque 90 hectares de vignes, répartis en une kyrielle de parcelles, assurent, depuis l'Île-de-France, 0,27 % de la production nationale du champagne, aux confins, ou au début !, du territoire de l'AOC.

« *Une petite bulle dans la grande coupe de notre breuvage* », se réjouissent les vignerons Vincent Ernould et Gauthier Bombart. Ce jour, nulle grappe ne pend aux sarments. Les vendanges, entamées fin août, ont été exceptionnellement précoces. La toile cirée imprimée de vaches, symbole des ripailles conviviales qui accompagnent la récolte, a déjà été remise.

L'atmosphère de spleen automnal est adoucie par l'hypothèse d'un millésime 2025. « *Il y a eu ce qu'il faut de pluie, de soleil, aucune maladie* », se réjouit le trentenaire Gauthier, vigneron depuis cinq générations, qui dirige l'entreprise avec son père et son frère. À quinze minutes de marche, l'établissement Bombart — trente-cinq mille bouteilles annuelles, produites de A à Z, contre quatre mille pour la petite maison familiale Ernould — fournit des particuliers, des restaurants étoilés et gastronomiques, des institutions qui « *jouent le jeu du local* ». Car le champagne d'ici révèle son caractère, dû à la forte proportion de pinot meunier (aux côtés du pinot noir et du chardonnay) : « *un cépage noir, fruité, gourmand, souple, pour un champagne "plaisir"* », résume Gauthier. Ses talents d'assemblage feront le reste. La maison Bombart propose, entre autres, son blanc de noir (issu de raisins noirs à chair blanche, le meunier), son blanc de blanc (à majorité de chardonnay), l'Historique, l'Emblématique, le Mythique. Tandis que Gauthier m'explique les subtilités du champagne, et sa charte minutieuse, je déguste (avec la modération de rigueur) ses nectars, attentive aux nuances, aux couleurs et à la poésie du terroir.



















