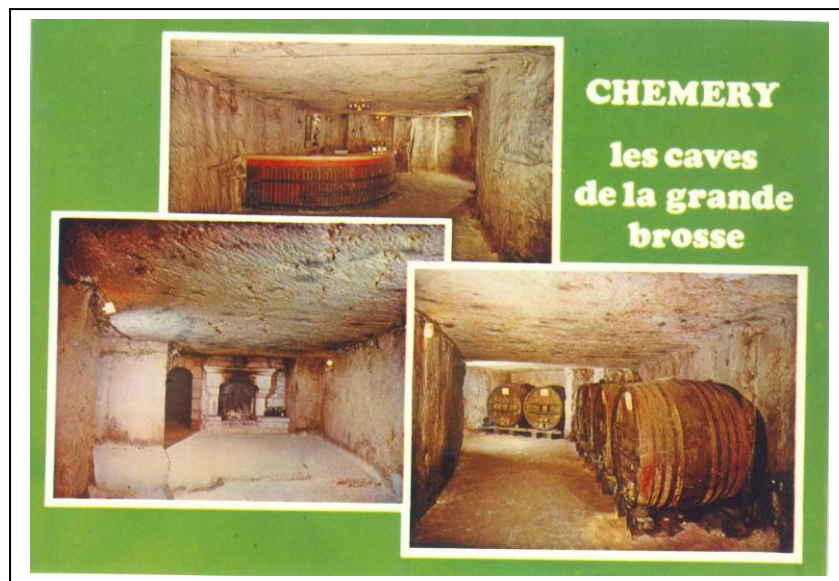


LA CAVE DE LA GRANDE BROSSSE



D'après une étude du BRGM (Bureau de Recherches Géologiques et Minières), le tuffeau de la Grande Brosse (appelé également de Bois-Minhy) présente une résistance au kg/cm^2 trois fois plus importante que celui de Bourré.

On prétend que l'exploitation de cette carrière remonte au X^{ème} siècle et que cette pierre a été employée pour l'abbaye de Saint-Laumer à Blois au XI^{ème} siècle, ainsi que pour les fondations de Chambord et de Cheverny au XV^{ème} siècle. Les blocs de pierre étaient taillés en sous-sol et remontés à la surface par un puits, ce qui explique la multitude de galeries qui s'étendent sur plus de 3 km à une profondeur d'environ 40 m.

Si les comptes de l'abbaye de Saint-Laumer pour l'année 1716 comportent réellement cette écriture : « Pour vin de marché de pierres de Chémery pour notre escalier : 2 livres 10 s » (Archives De Loir-et-Cher), André FEBILIEN, à la fin du XVII^{ème} siècle, ne cite nulle part Chémery alors qu'il évoque Bourré, Vineuil, Belleroche, etc., dans son « Mémoire pour servir l'histoire des Maisons Royales » qui passe en revue « les carrières qui sont aux environs de Blois et de la pierre qu'on a employée dans les bastimens dont il est cy devant parlé ».

André PRUDHOMME a replongé dans les archives, et remet en cause l'ancienneté du lieu : l'extraction n'aurait débuté qu'au XIX^{ème} siècle si on en croit ceci : « Rapport du garde-mines, remplissant par intérim les fonctions d'ingénieur, sur une demande en autorisation d'ouverture de carrière dans la commune de Chémery, par le Baron de Belloing. »

M. le Baron de Belloing, propriétaire de La Grande Brosse, située à Chémery, a adressé à M. le Préfet de Loir-et-Cher, le 18 novembre 1863, une demande tendant à obtenir l'autorisation d'ouvrir une carrière de pierre tendre dans ledit domaine de la Grande Brosse.

Un autre dossier, fort partiel, apprend qu'en avril 1913, le vicomte de Bissy a remis en exploitation la carrière de la Grande Brosse en souterrain.

Après la Seconde Guerre Mondiale, on a tenté d'y cultiver des champignons de couches, mais ce fut un échec du fait d'une humidité insuffisante.

Aujourd'hui, la cave, dont la température constante de 12°C, idéal pour la conservation des vins, sert en partie au stockage des vins produits par le propriétaire, Philippe OUDIN, et aussi à l'accueil de groupes, en offrant des visites d'une partie des 3 km de galeries souterraines. Les cépages utilisés sont le gamay, le cabernet, le sauvignon.

Depuis 1969, il se tient les chapitres de la Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse, présidés par Edmond-Louis SIMONEAU, Grand Maître de la Confrérie.

DESCRIPTIF

- salle chauffée avec cheminée à 40 m sous terre
- tables rondes
- vin de la propriété à emporter
- accueil de groupes de 15 à 200 personnes
- dégustations ou repas

