



18

Pélerinage viticole en terre monacale

Méconnus et peu nombreux, les vins d'abbaye présentent des productions riches d'une histoire et d'un savoir-faire de plusieurs siècles portés par des viticulteurs partagés entre la vigne et la vie liturgique.

PAR ELISA HENDRICKX ET KARINE VALENTIN

Le vin d'abbaye, cela ne vous dit peut-être rien. Et pourtant, aujourd'hui encore, les vignobles bâtis par les moines il y a plus de neuf siècles continuent d'être exploités pour le plus grand bonheur des gourmands que nous sommes. Les noms des cuvées sont en latin, histoire de ne pas oublier vos années collège, et les bouteilles produites s'amuse à faire défiler les binettes des saints sur leurs étiquettes. Une jolie manière de voyager à travers des siècles de culture et de spiritualité ! Historiquement, la viticulture organisée naît sous la Gaule romaine. Les cisterciens ont, eux, mené une quête du Graal pour produire le meilleur vin, symbole de leur idéal monastique. Et puisque l'on n'en fait jamais trop, ils goûtaient la terre pour éprouver les qualités d'un terroir.

Une collation dont les vigneronns se passent bien aujourd'hui !

Symboliquement, cette histoire d'amour entre les moines et le vin est liée au sacrement de l'eucharistie. Une communion sans vin était difficilement envisageable. Puis, petit à petit, les lois du marché - encore elles - ont pris le dessus sur le sacré ; le business du vin était né. Les meilleures cuvées, toujours elles, étaient destinées aux puissants seigneurs et aux marchands de passage. En contrepartie, il semblerait que les bourses se déliaient plus facilement. Les dons pour la sainteté fleurissaient, offrant ainsi la possibilité à l'Église de subvenir à ses besoins.

Aujourd'hui, la plupart des abbayes ont été rachetées par des propriétaires privés et seulement trois d'entre elles sont encore exploitées par des moines ou des

moniales qui élaborent leurs propres vins : l'abbaye du Barroux qui produit la marque Caritatis, l'abbaye Notre-Dame-de-Fidélité de Jouques, et l'abbaye de Lérins, celle qui communique le plus, nichée sur l'île de Saint-Honorat. Non loin du rythme effréné de la jet-set cannoise, l'atmosphère est sereine, d'un calme monacal, dira-t-on. Les moines produisent leur propre vin et c'est la volée des cloches qui sonne la fin du labeur pour la vingtaine d'entre eux qui peuplent l'îlot bordé d'eaux turquoises. L'ensemble de ces propriétés au patrimoine architectural et culturel s'est rassemblé au sein d'une association des Vins d'abbayes. La plupart d'entre elles sont des sites œnotouristiques majeures à l'instar de l'Abbaye de Valmagne, de Fontfroide ou de Sylva Plana. 🍷

14, Domaine de l'abbaye du Petit Quincy, 89700 Epineuil, 03 86 55 32 51.

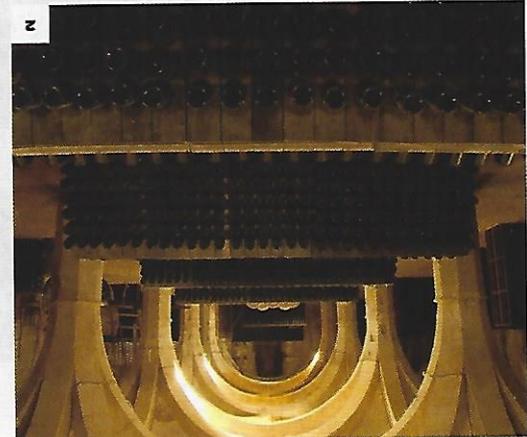
assez éclatant. Délicat et croquant, une touche fumée, cordiale, acidulée, avec à l'ensemble, très donne de la tension une pointe d'amertume. Les agrumes délicats et de la Bourgogne, qui ne ressemble pas au chardonnay du Nord particulier, avec un nez cellier. Un chablis situé dans l'ancien domaine actuel est cistercienne de Quincy, celle de l'abbaye qui se confond avec domaine à une histoire. Situé à Epineuil, le

Petit Chablis 2017 DOMINIQUE GRUIER
 ABBAYE DU PETIT QUINCY et torréfiées sur une moelleux avec en finale des notes chocolatées et un tanin fondu et des notes de noyaux et épice, dense avec Gratias 2016 est fumé En corbières rouge Deo Eclat en finale. signature du raisin. avec une jolie sucrosité abricoté en bouche désaltérant, légèrement le vin est simple et de menthe délicate, IGP Méditerranée à les moines en de 8 ha cultivé par son centre, un vignoble de Cannes possède en sur l'île en face L'abbaye cistercienne

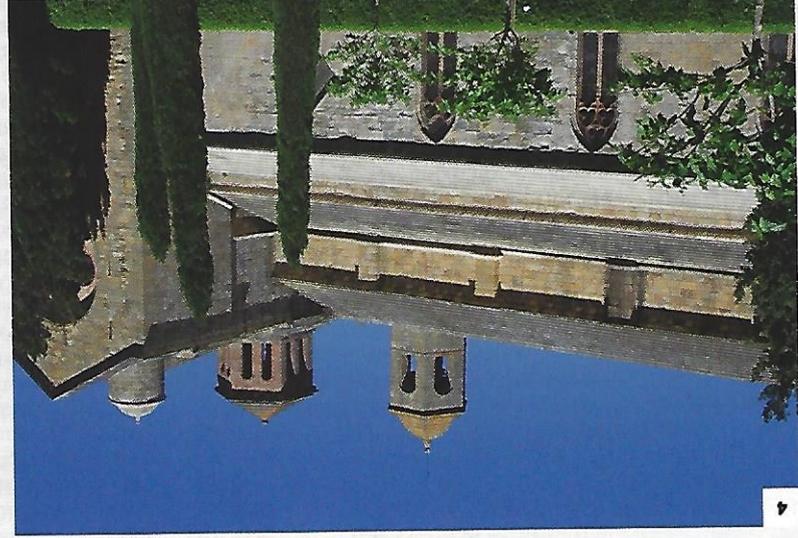
Saint Honorat 2014 IGP MÉDITERRANÉE
 ABBAYE DE LÉRINS

IGP PAYS D'OC MUSCAT Via Hominis 2018
 ABBAYE DE FONROIDE fondée en 1093 doit son nom à une source d'eau froide proche. Le muscat bien typé appartient à la famille de Clairvaux, Calon Egger. Elle y produit cette bulle digeste aux parfums d'agrumes sur une finale aux amers tendus et croquants à l'acidité présente rendue perceptible par l'absence de dosage.

NATURE, Lux Aeterna CHAMPAGNE BRUT MONIAL
 Dans une cave aux colonnes gothiques à Colombe-le-Sec, le cellier des moines de Clairvaux, appartient à la famille Calon Egger. Elle y produit cette bulle digeste aux parfums d'agrumes sur une finale aux amers tendus et croquants à l'acidité présente rendue perceptible par l'absence de dosage.



2



4

1100 Narbonne. 04 68 45 11 08. RD 613, Ile Saint Honorat, 06414 Cannes. 04 92 99 54 00.

— simple et désaltérant. qui manque un peu de profondeur. Blanc délicat et assez légère, une bouche plus souple, au-dessus du fruit dans sur la vanille et passe de myrtille. La bouche est plutôt élégante et plus fraîche que le nez, délicats.

34560 Villeveyrac. 04 67 78 06 09.
 — Rabassières, 84330 Le Barroux. 04 90 62 56 31.

ABBAYE DE VALMAGNE GRÈS DE MONTPELLIER Turenne 2015
 L'abbaye de Valmagne située entre la commune de Villeveyrac et l'étang de Thau dans le Languedoc-Roussillon fut au XII^e siècle l'une de des abbayes cisterciennes les plus riches du Sud de la France. Des foudres sont installés dans la nef de l'église, ce qui lui vaut le nom de cathédrale des vignes. Une matière solaire riche et concentrée sur un nez de chlorophylle et d'épices, sur une note délicate et assez légère, qui manque un peu de profondeur. Blanc simple et désaltérant.

ABBAYE SYLVA PLANA Le Songe de l'abbé 2015 FAUGÈRES,
 Le domaine st constitué de 54 ha en bio autour des ruines de l'abbaye de Sylvanès. Le nez est un peu chaud, mais la bouche bien profonde dense et puissante, l'ensemble est équilibré avec des tanins intenses et de la structure d'une belle matière épice et une intensité dans la note d'amertume de la fin de bouche.

ABBAYE SYLVA PLANA Le Songe de l'abbé 2015 FAUGÈRES,
 Le domaine st constitué de 54 ha en bio autour des ruines de l'abbaye de Sylvanès. Le nez est un peu chaud, mais la bouche bien profonde dense et puissante, l'ensemble est équilibré avec des tanins intenses et de la structure d'une belle matière épice et une intensité dans la note d'amertume de la fin de bouche.

ABBAYE SYLVA PLANA Le Songe de l'abbé 2015 FAUGÈRES,
 Le domaine st constitué de 54 ha en bio autour des ruines de l'abbaye de Sylvanès. Le nez est un peu chaud, mais la bouche bien profonde dense et puissante, l'ensemble est équilibré avec des tanins intenses et de la structure d'une belle matière épice et une intensité dans la note d'amertume de la fin de bouche.

Lux Caritatis 2016
 Syrah, grenache et carignan pour un rouge dense, concentré sur une matière savoureuse et intense, un beau volume sur un fruit riche et plein sur une structure tanannique qui tient plus fraîche que le nez, délicats.

VIA CARITATIS VENTOUX Pax Caritatis 2016
 Les abbayes du Barroux et Vignerons Caritatis unies sur le plus ancien vignoble pontifical. Ce rouge issu de grenache et syrah à la franchise fut au XII^e siècle l'une de des abbayes cisterciennes les plus riches du Sud de la France. Des foudres sont installés dans la nef de l'église, ce qui lui vaut le nom de cathédrale des vignes. Une matière solaire riche et concentrée sur un nez de chlorophylle et d'épices, sur une note délicate et assez légère, qui manque un peu de profondeur. Blanc simple et désaltérant.



3

1/ Les montades, entre vignes et vie liturgique 2/ Le champagne Monial dans le cellier des moines de Clairvaux. 3/ Removès, les sites des moines deviennent des curiosités étonnantes. 4/ L'abbaye de Fontfroide-Corbières