

JE DEVIENS PARRAIN VIA CARITATIS

Qu'est-ce qu'un Parrain Via Caritatis ?

Un ambassadeur qui aide à vendre les vins Caritatis tout en contribuant à faire connaître l'esprit de charité qui anime cette démarche vigneronne.

Devenir Parrain c'est positivement contribuer à :

- Soutenir les abbayes Sainte Madeleine et Notre-Dame de l'Annonciation
- Contribuer à la justice dans les échanges commerciaux de produits agricoles
- Contribuer à la survie des paysans vignerons du Ventoux et à leur reconnaissance
- Préserver un environnement rural monastique
- Diffuser un esprit concret de charité

Comment devient-on parrain Via Caritatis ?

En réunissant des filleuls pour effectuer des commandes de 120 bouteilles (toutes références confondues) groupées ou livrées aux différentes adresses des destinataires

Que reçoit le parrain en plus de la joie de faire rayonner la charité ?

Pour toute commande de 120 bouteilles :

- 1 caisse en bois emblématique de l'esprit Caritatis avec la fameuse bouteille Abbayes ([plébiscitée par Michel Bettane](#)) entourée de 4 LUX avec l'hymne à la charité gravé sur le couvercle

ou

- 12 bouteilles de PAX rouge 2016 (vin noté 18/20 par Jean-Michel Deluc, ancien sommelier du Ritz)

Comment faire ?

1. Le parrain [effectue une commande](#) groupée à son adresse sur la boutique en ligne en indiquant la récompense souhaitée (la Caisse en bois ou 12 bouteilles de Pax) en commentaire de la commande
2. Le parrain [effectue plusieurs commandes](#) à différentes adresses sur la boutique en ligne en indiquant la récompense souhaitée (la Caisse en bois ou 12 bouteilles de Pax) en commentaire de la commande
3. Le parrain passe commande par courriel à l'adresse suivante : contact@via-caritatis.com
4. Les personnes parrainées [effectuent directement une commande](#) sur la boutique en ligne en indiquant le nom de leur parrain en commentaire. Une fois les commandes effectuées, le parrain [effectue sa propre commande](#) en indiquant la récompense souhaitée (12 bouteilles de Pax ou la Caisse en bois) en commentaire.

VIA CARITATIS : LES VINS DE LA CHARITE

Depuis leur installation entre les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux dans le courant des années 1970, les moines de l'abbaye du Barroux ont révélé, [par un long et patient travail sur leur vignoble](#), la valeur exceptionnelle de [leur terroir de montagne](#), dominant par la fraîcheur et l'altitude leurs très proches et prestigieux voisins des crus de Beaumes-de-Venise, Vacqueyras, Gigondas et Châteauneuf-du-Pape.

En parallèle, les moines étaient témoins des grandes difficultés de leurs voisins vignerons qui n'arrivaient pas à valoriser leurs récoltes en raison des coûts de production très élevés de l'agriculture de montagne et du manque de reconnaissance de l'appellation *Ventoux*. C'est ce constat qui les a décidés à proposer aux petits vignerons de relever avec eux l'héritage du [premier vignoble pontifical](#) planté sur leurs terres en 1309 par Clément V, premier pape d'Avignon.

L'objectif vise à [rendre hommage aux paysans vignerons de Provence](#) en leur permettant de participer à une grande œuvre par la réalisation de vins de haute couture et d'obtenir ainsi une rémunération juste de leur travail.

Se basant sur leur propre expérience de la viticulture de montagne, les moines ont estimé que, pour être suffisants, les revenus d'un vigneron dans cette région devraient se situer autour de 8000€/hectare. Aujourd'hui, ceux qui vendent leurs raisins au prix des mercuriales du Ventoux peuvent compter sur une rémunération de seulement 3000 à 5000€/hectare, largement insuffisante à leur survie.

Forts de ce constat, ils ont décidé de faire appel à d'excellents professionnels (notamment à Philippe Cambie, reconnu meilleur œnologue du monde par R. Parker en 2010) pour réaliser un travail de haute précision au vignoble et produire de grands vins.

Concrètement, moines et vignerons effectuent chacun leur travail au vignoble dans les plus hautes exigences. Les cuvées sont ensuite élaborées avec Philippe Cambie en intégrant le parcellaire des moines et les parcellaires de plusieurs vignerons, minutieusement sélectionnés en fonction de leurs qualités propres. Certaines cuvées restent cependant le fruit unique du travail des moines et des moniales mais elles ne sont pas vendues séparément. Comme le Christ s'est mis aux pieds de ses disciples pour les servir dans la Charité, elles se font serviteurs des autres vins Caritatis.

Cette collaboration permet aux vignerons de bénéficier d'une juste rémunération à la hauteur de la qualité des vins qu'ils contribuent à produire mais elle est aussi d'un grand bénéfice pour les abbayes du Barroux en permettant notamment de stabiliser l'emploi agricole et de vivre une fraternité concrète avec les habitants du pays.





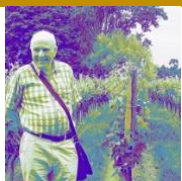
Couverture média

 Bettane+Desseauve	Publication Michel Bettane : Coup de cœur de Michel Bettane pour les vins Caritatis
	Les Echos : Via Caritatis : la sainte alliance des moines et des vignerons
	Reportage France 3 : Première Partie (2mn27) Deuxième Parte (2mn21)
	Video REVUE DU VIN DE FRANCE (RVF) : Les moines du Barroux : le vin de la nouvelle alliance (7mn15)
	Chronique France Inter (On va déguster) : Quand des moines reprennent en mains leur vignoble... (5mn)
	Le Figaro : Des nourritures très spirituelles
	Commentaires de dégustation de Jean-Michel Deluc, ancien sommelier du Ritz Lux Caritatis rouge

Terre
de Vin

Terre de Vin :

[Via caritatis : des moines et du vin en mont Ventoux](#)



Billy Lyons

Irish wine and food media (anglais):

[The Oldest Papal Vineyard in France and it's not where I thought!](#)



Vitisphère :

[Hausse de 130% des ventes de Via Caritatis \(août 2019\)](#)

Aleteia

Aleteia:

[Les moines du Barroux : vendanges tardives pour crus d'exception...](#)

la Nef

« Il y a des demeures nombreuses dans la maison de mon Père » (Jn 14, 2)

La Nef:

[Les voies de la charité... par le vin](#)

Cuisine et Vins
DE FRANCE

LE MAGAZINE GASTRONOMIQUE
N°1 EN VENTES KIOSQUES

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'amusent 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 vignerons 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 semblait 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 étonnamment majestueux à l'instar de l'abbaye de Valmagne, de Fontfroide ou de Syva Plana. ♥

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 a la franchise d'un bouquet puissant de prune mûre et l'équilibre tendu sur une matière élégante.

Lux Caritatis 2016

Syrah, grenache et carignan pour un rouge dense, concentré sur une matière savoureuse et une tension particulière et intense, un beau volume sur un fruit riche et plein sur une structure tannique qui tient la matière épicée.

1201, chemin des Rabassières, 84330 Le Barroux. 04 90 62 56 31.

Dorian Pissard



Une parcelle
de Vin Certifié
en plein Ventoux.

Sainte-Madeleine du Barroux

ET LES FRUITS DE LA TERRE

Associés à plusieurs viticulteurs du Ventoux,
les moines et moniales bénédictins cultivent leurs vignes
et ont créé une marque commune, Via Caritatis

Rue Guénael Lenouée / Photos Cyril Etiéy

© 2019 Via Caritatis - Tous droits réservés

C'est le début de matinée dans l'église de l'abbaye Sainte-Madeleine. Dos à la petite assistance, le père abbé dit la messe en latin. Les réformes

du concile de Vatican II ne sont jamais passées par les Bénédictins du Ventoux. C'est même ce qui les a amenés à créer leur communauté au pied du Ventoux, dans les années 70, refusant la modernisation des rites catholiques que leur monastère d'origine, dans les Pyrénées, avait, lui, adoptés.

L'office terminé, le père vigneron part presque en courant vers son tout nouveau Duster 4x4. « Sans lui, on n'arrive pas à atteindre certaines de nos parcelles et on reste planté dans les chemins », plaide-t-il pour expliquer cette concession au confort moderne. La matinée est désormais bien avancée et le moine est levé depuis 3 h du matin, pour les matines.

Il a passé le reste de la nuit en prière. Le déjeuner est à heure fixe, 12h30 tapantes, dans le plus complet silence si ce ne sont les textes liturgiques ou de théologie psalmodiés par le moine lecteur. Il terminera sa journée par l'étude, travaillant le latin, l'hébreu et l'araméen avant l'extinction des feux vers 22 h. Chaque minute grappillée dans les vignes est une petite victoire.

Prière et travail

Le père vigneron préfère ne pas donner son nom dans ces lignes. « Nous sommes là en retrait et c'est la communauté qui compte, pas ma personne », confie-t-il. Ce sera là la seule entrave à l'interview car pour le reste, alerte, hyperactif et volubile, il est inarrêtable dès qu'il s'agit de parler de son travail du moment, la mise en place des cuvées Via Caritatis, une marque propriété des Bénédictins de Sainte-Madeleine mais qui regroupe aussi bien des vins propres aux parcelles des moines de l'abbaye et des sœurs du couvent Notre-Dame de l'Annonciation voisin que des bouteilles unissant les raisins monastiques et ceux d'une petite centaine de vignerons partenaires (dont une

dizaine d'apporteurs vraiment actifs).

La règle de saint Benoît de Nursie, créateur de l'ordre au VI^e siècle, est claire et s'appuie sur le principe de base *Ora et labora*, prière et travail. Chez les Bénédictins, on prie, on étudie, mais on subvient aussi aux besoins du monastère par le travail. La vigne et le pain, symboles chrétiens s'il en est, ont toujours fait partie de ces travaux et les moines ont dessiné le vignoble européen au fil des siècles. « Les moines ont planté de la vigne dès leur arrivée au Barroux, dans les années 80 », précise le père vigneron. Ils ont aussi récupéré des parcelles de très vieux pieds, des grenaches de 80 à 90 ans. Les vins de l'abbaye du Barroux sont célèbres depuis dans les boutiques d'artisanat monastique.

Partie d'un tout

« Mais on s'est rendu compte que si, nous, nous vendions bien nos vins du Ventoux, ça n'était pas le cas de nombreux voisins vignerons », confie le moine. L'heure n'est plus aux paysans pauvres se plaçant sous la protection de la crose de l'abbé. « On n'allait pas devenir de grands propriétaires terriens où on aurait fait travailler nos fermiers », poursuit le père vigneron. C'est sa rencontre avec un viticulteur du secteur, Sébastien Carme, qui va faire avancer les choses. « On s'est demandé comment la réputation des moines pourrait servir à plus de monde et on a pensé à ça : créer des cuvées communes. »

La marque Via Caritatis (la Voie de la charité, selon une épître de saint Paul aux Corinthiens) est née de cette union et a été portée sur les fonts baptismaux pour le millésime 2015. Moines et sœurs y ont apporté leurs neuf hectares de vignes, les viticulteurs laïcs y ont ajouté seize hectares. « Mais si ça fonctionne, on pourrait imaginer monter à 150 ou 180 hectares de vigne », professe le père vigneron. Les parcelles sont réparties entre trois communes de l'appellation ventoux, Le Barroux, Beaumont et Malaucène ; les vins sont vinifiés à la cave coopérative de Beaumont.

« On nous a beaucoup poussés à créer nos propres chais à l'abbaye, mais on n'allait pas se mettre une cave de vinification sur les bras alors qu'on avait un très bel outil à la coopérative et que notre idée était aussi d'irriguer notre écosystème viticole », explique le monastère. Le partenariat avec la cave permettait aussi d'arrondir les

DES CUVÉES ET DES MOINES

La gamme Via Caritatis s'articule autour de trois cuvées, toutes en AOP ventoux et déclinées ensuite en plusieurs couleurs. La plus simple mais à notre avis pas la moins convaincante, c'est la cuvée Vox (9 €), dont le blanc 2018 à majorité de clairette et le rouge 2017 marqué par le grenache affichent un très bel équilibre entre la générosité sudiste et une fraîcheur digeste. Le rosé Vox est un vin minéral sur un joli fruit.

La cuvée Pax (13 €) n'existe qu'en rouge (85 % grenache et 15 % de syrah). Son ampleur et sa structure demanderont encore un peu de temps pour s'arrondir.

Lux blanc 2017 (16 €) est composé à égale partie de clairette et de roussanne qui a passé six mois en fûts de chêne. C'est une bouteille au bois déjà bien fondu, dont l'ampleur demande toutefois une cuisine élaborée. Son pendant en rosé (16 €) est l'une des grandes réussites de Via Caritatis : structure et fraîcheur mêlées sur un jus d'une grande finesse. Lux rouge 2016 (18 €), grenaches et syrahs élevés en demi-muids et en cuves béton, est encore un peu trop sur la jeunesse. Mais sa superbe matière et son fruit solaire lui promettent un avenir radieux et une belle capacité de garde.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Une partie du travail
est réalisée à la main.
Mais les machines se font
de plus en plus nombreuses.

angles, la coopérative ayant pu craindre que les moines achetant les raisins de leurs viticulteurs partenaires à un meilleur prix, Via Caritatis ne finisse par assécher les apports à la cave...

Bien entourés

Pour le reste, les Bénédictins ont investi dans le projet leur force de travail légendaire - « on vit pauvrement, on ne prend pas de vacances » - et leur méticulosité d'enlumineurs, entamant un découpage de dentellières pour identifier les meilleures parcelles, notamment les vignes en restanques les plus haut perchées, à quelque 600 mètres d'altitude, qui profitent des nuits fraîches et aérées du Ventoux pour tirer tension et droiture dans des rouges et des blancs racés.

Pour se conformer à la règle *Ora et labora*, beaucoup de travaux sont réalisés à la main, les vendanges notamment mais aussi tous les travaux de précision à la vigne. Mais les moines ont également fait le choix de ne pas mégoter sur le matériel, équipant le monastère en tracteur à che-

nillette, inter-ceps ou décauillonneuse dernier cri. Quelques signatures vigneronnes, dont l'œnologue Philippe Cambie ou Jean-Dominique Artaud, l'ancien chef de culture de la Janasse, en châteauneuf-du-pape, apportent également leur expertise au projet.

« En tant que moine, on a une mission : être les réceptacles de la joie de Dieu et la faire couler dans le monde. Pour nous le vin, c'est aussi le symbole de la joie que Dieu veut pour les hommes », considère le père vigneron. Qui s'empresse de rappeler que saint Benoît, dès le VI^e siècle, engageait aussi à profiter de ces gouttes divines « avec modération ».

ABBAYE SAINTE-MADELINE,
1201 chemin des Rabassières
au Barroux (Vaucluse),
tél. 04 90 62 56 31. Du lundi (juillet
et août) au samedi de 10h30 à midi et
de 14h35 à 17h15 ; dimanches et fêtes
de 11h30 à 12h00 et de 14h50 à 17h15.
Boutique en ligne et liste des points
de vente sur via-caritatis.com

Les marchands du Temple ?

Achat de matériel agricole et de raisins, marketing élaboré, développement du réseau commercial. Evidemment, la démarche des moines et des moniales ne va pas sans poser quelques interrogations. À l'écart physiquement (mais pas spirituellement) du monde, les Bénédictins doivent, pour le coup, s'ouvrir et avancer sous un jour séculier loin de leur ordinaire.

Le père vigneron confesse que la démarche a pu dérouter jusqu'à ses frères. Mais il rappelle aussi que « l'abbaye vit d'un certain nombre d'activités, le vin, le moulin à huile, notre boulangerie, notre boutique. Subvenir à nos besoins fait partie de notre règle et on était déjà à l'équilibre avant Via Caritatis. Il ne s'agit pas simplement de commerce ici, mais de faire vivre un écosystème qui nous entoure. C'est le vrai engagement de ce projet : ne pas vendre uniquement le vin des moines mais travailler avec les vignerons du coin et que tous les maillons de la chaîne puissent en vivre correctement ».

Vin des moines uniquement ou vin de la communauté de projet Via Caritatis ? Le secret est dans la contre-étiquette. Pour les cuvées purement monastiques (étiquette blanche), une silhouette de moniale y fait face à une autre de moine ;

pour les bouteilles assemblant raisins bénédictins et laïcs (étiquettes crèmes, marron et noirs), c'est une esquisse de vigneron qui répond à celle du moine. Et, à l'instar de la Romanée Conti, les frères du Barroux évitent la concentration des achats sur leur seule cuvée phare en ne la proposant qu'en coffret de cinq bouteilles (140 € la caisse de bois sérigraphiée), entourée des autres cuvées de Via Caritatis.

UNE NOUVELLE GUERRE DES PAPES ?

On sait le *story telling* historique des châteauneuf-du-pape largement appuyé sur l'histoire du Bordelais Bertrand de Got, premier pape établi en Avignon en 1309 sous le nom de Clément V. Ce pape vigneron aurait posé les bases de ce qui allait devenir le plus célèbre cru du Rhône méridional. Mais à Malaucène, au pied du mont Ventoux, une chapelle romane raconte un détail un peu oublié de cette histoire. C'est Notre-Dame du Groseau, seul élément encore debout de ce qui fut la résidence d'été de Clément V, son Castel Gandolfo à lui. Et, là aussi, le pape bordelais aurait posé les fondements du vignoble vauclusien. Sur une parcelle communale déjà préparée, une quinzaine d'ares devraient être plantés de vigne et coexploités par des vignerons des trois communes où s'inscrit le projet Via Caritatis (Malaucène, Beaumont et Le Barroux). Un second vignoble papal en Vaucluse, voilà de quoi rendre un peu jaloux le grand voisin châteauneuvois...



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Via Caritatis

Tarifs 2020

Des vins notés de 16 à 18/20 par Michel Bettane (guide Bettane et Desseauve)
et Jean-Michel Deluc (ancien sommelier du Ritz)

		Unité	Prix public (TTC) non livré
VOX	Chardonnay 2018	Par 6	9,10 €
	Blanc 2019	Par 6	9,10 €
	Rosé 2019	Par 6	9,10 €
	Rouge 2017	Par 6	9,10 €
PAX	Rouge 2016	Par 6	13,10 €
LUX	Rouge 2016	Par 6	18,20 €
	Blanc 2018	Par 6	16,20 €
	Rosé 2019	Par 6	16,20 €
Coffrets	3 rouges (Vox, Pax, Lux)	Par 3	41,40 €
	3 Lux (rouge, blanc, rosé)	Par 3	52,50 €
	Découverte (3 Lux, Pax & Vox rouge)	Par 5	74,80 €
Caisse en bois & Abbeyes	1 bouteille "abbayes" blanc, 2 Lux rouge, 1 Lux blanc, 1 Lux rosé	Par 5	141,50 €

"Les moines du Barroux nous enchantent avec ces très beaux vins
qui font partie de l'élite et sont un honneur pour le Ventoux"
On va déguster, France Inter