





'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 », plaidet-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 grapillée 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

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 monas-

dizaine d'apporteurs vraiment actifs).

Partie d'un tout

tique.

« 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 crosse 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.



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 labo*ra, 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 chenillette, inter-ceps ou décavaillonneuse 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-MADELEINE, 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 12h30 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. Évidemment, 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 châteauneufdu-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...





Photographe Vincent Agnès | Designed by Najett Boughan









D É C O U V R I R









3017 Route de Lourmarin 84160 · Cucuron +33(0)4 90 08 31 92

boutique@domaine-lacavale.com

Ouvert 7/7 · 10h | 19h · Jeudi jusqu'à 21h Brunch le dimanche de 10h30 à 14h30

www.domaine-lacavale.com



