

VIA CARITATIS, AU BARROUX (VAUCLUSE) : FRÈRES
BÉNÉDICTINS ET VIGNERONS PRODUISENT ENSEMBLE

Les moines vigneron ont sauvé les petits viticulteurs





SDP



SDP

DÈS LE MOYEN ÂGE, LES MOINES ONT PLANTÉ ET FAÇONNÉ LE VIGNOBLE, AMÉLIORÉ LES TECHNIQUES DE VINIFICATION. PARMIS LES EXEMPLES LES PLUS CÉLÈBRES DE VINS IMMENSES DONT ILS FURENT À L'ORIGINE, CEUX DU CLOS DE VOUGEOT, DE LA ROMANÉE-CONTI (EX-CROS DES CLOUX), DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE...

PAR VALÉRIE FAUST

Aujourd'hui, seuls quatre vignobles en France sont exploités par des moines et des moniales. Trois d'entre eux produisent du rosé : l'abbaye féminine et bénédictine Notre-Dame-de-Fidélité, à Jouques, le monastère féminin grec orthodoxe de Solan, à La Bastide-d'Engras, dans le Gard, et l'abbaye des moines bénédictins de Sainte-Madeleine, au Barroux, dans le Vaucluse. Entre mont Ventoux et Dentelles de Montmirail, les moines du Barroux élaborent des vins réputés, appréciés de la belle restauration (La Mirande à Avignon, Lucas Carton à Paris, jolies tables du ►

Entre mont Ventoux et Dentelles de Montmirail, vigne et oliveraie, les moines du Barroux produisent notamment des vins et de l'huile d'olives, réputés.

L'ensemble des moines de la communauté du Barroux s'est réuni pour participer aux vendanges. Ils se recueillent, prient et remercient le ciel de ce qu'il leur offre.





► Ventoux...). Une clientèle que les frères souhaitent développer. Dans une démarche d'aide aux petits vigneronns de la région qui souffraient de ne pouvoir vendre leurs vins à un juste prix, ils se sont lancés dans un projet commun baptisé Via Caritatis.

L'histoire des moines bénédictins de l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux remonte à la fin des années 1970. Sur le premier vignoble pontifical planté par le premier pape d'Avignon, Clément V, en 1309, ils construisirent une abbaye, acquirent des terres pour cultiver la vigne et l'olivier, appliquèrent la règle de saint Benoît : « Ora et labora » (« Prie et travaille »). Ils construisirent notamment un moulin pour presser leurs olives – et celles d'oléiculteurs de la région – avec succès.

“Le vignoble exploité par les moines et les sœurs comprend 11 hectares”

À un peu plus d'un kilomètre de là, bientôt, des moniales s'installèrent. Elles firent également construire une abbaye, achetèrent une propriété viticole en 1986. Aujourd'hui, le vignoble monastique, qui comprend les 4 hectares des sœurs et les 7 hectares des moines, est conjointement mené sous la direction du père Odon, à la vigne depuis vingt ans. Environ huit moines travaillent toute l'année sur le vignoble, rejoints au moment des vendanges par toute la communauté (57 moines).

Moines et moniales ont effectué un travail d'orfèvre, très pointu, minutieux et long pour révéler le caractère exceptionnel du terroir en altitude, pour identifier les ►



Entre la montagne Sainte-Victoire et le massif du Luberon, l'heure des vendanges a sonné pour le vignoble de l'abbaye Notre-Dame-de-Fidélité, à Jouques. Les moniales sont à l'œuvre pour ramasser les raisins qui entreront dans leurs rouges et leur rosé.

► parcelles. Chacune d'elles est vinifiée à part, dans des cuves spéciales, à la cave de Beaumont du Ventoux. En croisant régulièrement les petits vigneron à la vigne comme à la cave, les moines comprirent que leurs vins d'abbaye, reconnus, se vendaient à un prix juste et qu'ils arrivaient à vivre de leur travail. Contrairement aux petits vignerons de la cave coopérative de Beaumont notamment, avec lesquels ils partageaient les outils tant de vinification que du travail de la vigne en altitude. Un archipel de petites parcelles. Ces vignerons souffraient de ne pouvoir vendre leurs vins à des prix suffisants. D'où l'idée des moines de mettre leur savoir-faire précis et rigoureux au service des

“Les moines vinifient leur parcellaire dans des cuves spéciales”

vignerons de la région afin d'élaborer des vins ensemble, réunis sous la bannière Via Caritatis. Le travail réalisé en commun valorise donc entre 20 et 25 hectares de vignes, sauvant de nombreuses petites exploitations viticoles.

Moines et moniales cependant continuent de travailler sur leur

propre vignoble, de vinifier leur parcellaire dans des cuves différentes de celles des autres vignerons. Par la suite, toutes les cuves de la cave de Beaumont vont être dégustées, sélectionnées en fonction de l'expression de chaque parcelle afin d'être assemblées puis d'entrer dans l'une des trois gammes de vins Via Caritatis : Vox, Pax et Lux.

Vox se compose d'un blanc, d'un rouge et d'un rosé en entrée de gamme, produits à partir de vignes situées un peu plus bas que les autres, avec davantage de rendement. Des vins accessibles, jeunes, faciles à boire, dans une explosion de fruits rouges.

Pax se contente d'un rouge milieu de gamme issu de vieilles vignes ►

LA BASTIDE
PEYRASSOL



Photo : © Stanislas Wolff

WWW.PEYRASSOL.COM

 PEYRASSOL

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

► sur un parcellaire choisi afin de produire un vin de terroir qui s'exprime avec finesse et subtilité.

La collection Lux, haut de gamme, rassemble un rouge, un blanc et un rosé. Des vins plus concentrés, sur mesure. Le rosé Lux résulte d'un travail 100 % monastique et de vignes quasiment toutes en terrasses, en altitude.

“Un terroir à part, en altitude, avec une amplitude thermique importante”

« Il y a deux Ventoux, celui de la plaine et celui de la montagne, où nos vignes sont plantées entre 350 et 600 mètres d'altitude », souligne Gabriel Teissier. Directeur du développement de Via Caritatis, il coordonne le travail de l'ingénieur agronome et du consultant Philippe Cambie, gère la partie production et commercialisation. Il se fait également le porte-parole des moines, qui ne souhaitent pas se mettre en avant. « Un terroir à part avec une amplitude thermique importante, des journées très chaudes et des nuits très fraîches, qui, avec l'altitude, apportent cette fraîcheur caractéristique de nos vins. Les vendanges se déroulent en général un mois après Châteauneuf, qui est à 18 kilomètres.

Le vignoble des frères était en agriculture biologique jusqu'en 2015. « Les moines sont ensuite sortis du cahier des charges volontairement, considérant que le bio n'était pas toujours la réponse aux problématiques qui se posaient sur leur vignoble. Ils travaillent leurs vignes avec énormément d'amour et d'attention, mais ils ne veulent pas s'enfermer dans des décisions prises par des fonctionnaires à Bruxelles. » ☘

Adresse page 120

Trois vins rosés issus des trois monastères

> VIA CARITATIS

Lux de Caelo rosé 2020, ventoux

Le vin qui se présente dans une bouteille au verre très foncé montre une jolie robe pâle. Le nez est intense, la bouche élégante, ample, pleine, onctueuse, de belle personnalité et d'une grande fraîcheur en finale, portée par de légers amers.

16,70 €/6 bouteilles
(boutique.via-caritatis.com)

> NOTRE-DAME-DE-FIDÉLITÉ, DE JOUQUES

ExSulta rosé 2020, coteaux d'Aix-en-Provence

À Jouques, entre la montagne Sainte-Victoire et le massif du Luberon, les sœurs bénédictines produisent trois cuvées nommées Fidelis et Louange en rouge et ExSulta 2020, qui est leur tout premier millésime en rosé. Il provient essentiellement des vignobles de l'abbaye et d'une collaboration avec la cave Les Quatre Tours, de Venelles. Souple, gourmand,

séduisant, frais, salivant, il s'élançe en bouche avec harmonie, aérien, dominé par les fruits rouges mûrs. 50 €/6 bouteilles (boutiques-theophile.com)

> MONASTÈRE DE SOLAN

Mon Bien-Aimé avait une vigne... rosé 2020 bio, IGP Cévennes

Une quinzaine de sœurs vivent aujourd'hui à Solan, selon la tradition spirituelle millénaire du mont Athos. Elles cultivent la vigne sans herbicide ni produit de synthèse, vendangent à la main, vinifient elles-mêmes de façon traditionnelle, produisant un rosé, deux blancs, quatre rouges, dont l'un sans soufre, et un liqueureux... Leur rosé arbore une franche couleur framboise, exhale au nez des parfums de fruits rouges que l'on retrouve en bouche, légère, nette, franche. L'ouvrir trente minutes avant de le boire sur des plats d'été.

10,30 € (monastere-de-solan.com)
Note: 16/20.

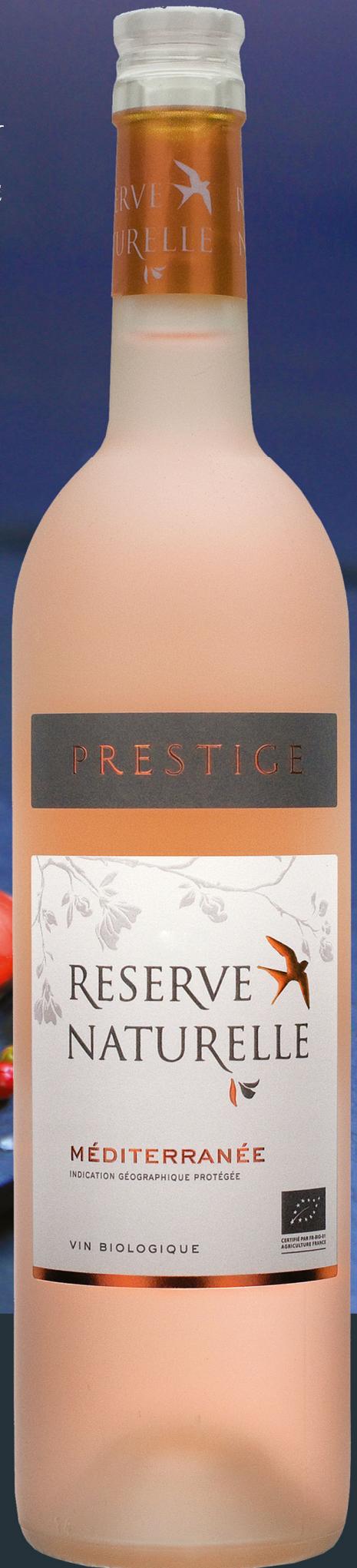




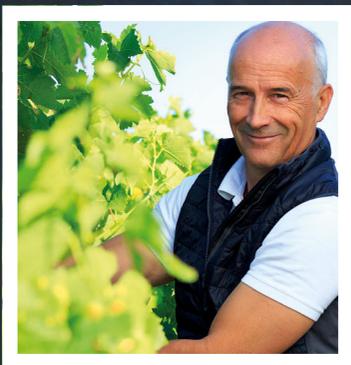
JACQUES FRELIN

L'ÉMOTION AUTHENTIQUE

LA RÉFÉRENCE
DES VINS BIO
DEPUIS 38 ANS



«Participer à la transition écologique, c'est notre devoir et c'est ce que nous faisons chaque jour dans les vignobles. Nous travaillons à ce que la culture biologique de la vigne devienne la norme de demain. Réserve Naturelle est le vin messager de notre démarche, sur toutes les bonnes tables des restaurants depuis 37 ans.»



Jacques Frelin

www.jacquesfrelin.com



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