

Père Anselme*

“NOTRE ADN EST DE FAIRE VIVRE LES VIGNERONS”

Présent à Wine Paris, le salon mondial du vin, le moine responsable du vignoble Via Caritatis raconte le projet d'association des vigneronns du Ventoux avec l'abbaye du Barroux

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIEN BRIGOT

GÉNÉROSITÉ

Grand public ou amateurs, l'étendue de la gamme Via Caritatis permet de trouver son bonheur.

Pourquoi est-ce important pour les moines de l'abbaye du Barroux de promouvoir les vins Via Caritatis ?

En trois jours, sur le salon Wine Paris, nous touchons les cavistes, restaurateurs, hôteliers, distributeurs, exportateurs, tous les acteurs de la filière. C'est une opportunité unique pour construire un vrai tissu commercial fort. Nous nous engageons, comme les moines l'ont toujours fait, pour que notre vignoble rayonne sur les vigneronns de la région.

Vous montrez aussi que les moines bénédictins sont dans la vie réelle...

On l'est d'autant plus que la vie paysanne, c'est le réel. Aujourd'hui, le plus dur en France, c'est la commercialisation de nos produits agri-

coles, peut-être parce qu'il n'y a pas de volonté politique.

La particularité des vins Via Caritatis est que les cuvées parcelles, travail exclusif des moines, côtoient celles produites avec les vigneronns de Beaumont-du-Ventoux. Quelle a été la genèse de cette mutualisation avec les producteurs locaux ?

En faisant la vinification à la cave de Beaumont-du-Ventoux, nous nous sommes rapprochés d'eux. Après avoir pris conscience de la situation difficile des vins du Ventoux, nous avons lancé en 2015 un partenariat pour faire des vins ensemble et les promouvoir à travers une marque forte, reflet de cette amitié. On continue à travailler séparément d'une part nos cuvées parcelles Abbayes et d'autre part on mutualise avec les vigneronns pour assembler les gammes Vox, Pax, Lux. Le projet, c'est de montrer que les moines sont vraiment vigneronns, qu'ils atteignent une certaine pureté dans l'accomplissement, le vin comme le chant grégorien ou la calligraphie, etc. On essaye de tirer l'ensemble de la marque avec nos vins haut de gamme.

Cela permet-il aux vigneronns locaux de vivre de leur travail ?

Via Caritatis a offert une marge de rentabilité financière directe aux vigneronns locaux. La production est passée de 25 000 à 130 000 bouteilles, des vins qui se vendaient 5 euros, que Via Caritatis propose aujourd'hui de 11 à 45 euros. Nous avons tenu l'engagement de faire passer les vigneronns avec qui nous sommes associés de 5 000 euros à 8 000 euros l'hectare. On a montré qu'on pouvait vendre des Ventoux à des prix qui font vivre les vigneronns. Mais nous sommes rattrapés par la crise mondiale qui frappe le vin. Nos vigneronns ne sont pas sortis d'affaire, mais nous avons ouvert un chemin, une espérance qui reste d'autant plus d'actualité que les cours du vrac s'effondrent.

Est-ce pour cela que vous lancez deux nouvelles marques ?

Nous avons construit une marque de terroir, commercialisée sur le réseau traditionnel – cavistes indépendants et CHR (cafés, hôtel, restaurants). Notre ADN est de faire des grands vins et de faire vivre les vigneronns pour que leurs enfants restent sur leurs terres et continuent de produire dans des conditions justes. Pour ce faire, on ne peut se cantonner à un seul réseau de commercialisation, il nous faut être présents sur d'autres marchés pour lesquels on a créé des marques différentes. Tout d'abord, Ars Montis, l'art de la montagne, avec cette notion de travail manuel mais aussi du génie climatique montagnard qui contribue à façonner nos vins. Cette marque-là, étiquetée « by Via Caritatis », est destinée au réseau des cavistes franchisés pour conquérir une autre clientèle à travers deux gammes, toujours en trois couleurs, Clairs de roche avec des vins plus innovants, plus légers et Près des étoiles avec des vins structurés mais plus grand public. Ensuite, nous avons créé une marque de négoce, Vision de Paix, dédiée à la grande distribution et aux foires aux vins, pour rejoindre un public différent en proposant de jolis vins à 7-8 euros. Cette marque est le fruit de notre engagement pour les vigneronns. Les moines s'y impliquent par le biais d'un travail

RETROUVEZ
“À LA UNE DU JDNEWS”
 Europe 1
**CHAQUE MERCREDI
 À 5 H 10 ET 6 H 40**
 Alexandre Le Mer
**EUROPE 1 BONJOUR
 5 H-7 H**



CAPACITURE/EUROPE 1

d'accompagnement au vignoble, de sélection et d'assemblage à la façon des maisons de négoce de qualité. Nous diversifions nos segments en gardant notre fil conducteur. C'est une vraie stratégie de marque, l'aboutissement d'années de réflexion.

Les vins produits au Barroux sont loués pour leur exceptionnelle qualité. Quelle est leur particularité ?

La marque de nos vins, c'est puissance et suavité, grâce à ce terroir en altitude, au nord du Ventoux, avec de l'ensoleillement et de la fraîcheur, pour des maturités décalées qui développent des expressions aromatiques et des textures différentes. Cela donne beaucoup de finesse à nos vins, qui gardent les qualités de puissance des vins méridionaux.

Quel est l'héritage monastique dans le vignoble français ?

C'est l'origine de la viticulture moderne avec la différenciation des terroirs, en particulier des climats de Bourgogne, c'est là l'œuvre des moines de Cluny et de Cîteaux. Les différents vignobles sont le fruit de la mise en valeur monastique, il y a sept siècles, du patrimoine français.

Travailler la vigne, est-ce spirituel ?

Le vin a cette symbolique forte depuis des milliers d'années. S'ils sont égaux dans l'eucharistie, le pain représente la nécessité, le vin la gratuité. Au contact avec la vigne, les moines vigneronniers sont confrontés à la parabole de Jésus : « *Je suis la vigne, la véritable.* » Le travail de la vigne est donc aussi l'aboutissement de la création et sa contemplation.

Vous vous êtes fixé comme objectif l'ouverture du premier musée des vins d'abbaye, où en est le projet ?

Nous cherchons des mécènes et le projet avance pour créer à l'horizon 2027 un écrin de transmission qui fasse entrer le public dans la compréhension de la culture viticole monastique. La mission de Via Caritas est de montrer que les paysans sont les architectes de nos paysages. Acheter un produit d'un terroir, c'est contribuer à la vie de ce terroir. ■

**Conformément à ses vœux monastiques, il tient à assurer sa fonction dans l'anonymat.*



CHRISTOPHE CHEVALIER

Le contact avec la vigne offre aux moines un cadre propice à leur méditation.



CARITATIS

Entre les ceps, vigneronniers et moines travaillent ensemble.