

L'abbaye de Lérins : des liqueurs et des vins d'exception !

écrit par Côme Besse | 13 avril 2023





L'abbaye de Lérins fabrique des vins et des liqueurs © Divine Box

En route pour l'île de Saint-Honorat située dans le sud de la France ! C'est là-bas que les moines cisterciens de l'abbaye de Lérins travaillent à la fabrication de liqueurs et de vins. Les frères cultivent la vigne de l'île depuis l'époque médiévale ! Accrochez-vous bien, aujourd'hui Divine Box vous emmène découvrir l'histoire, la fabrication et les secrets des vins et liqueurs de Lérins. C'est parti !

Petit rappel historique

Tout commence en 410, cette année-là, saint Honorat débarque sur l'île de « Lérinas » accompagné de saint Caprais, son compagnon d'ermitage. L'un comme l'autre recherchent alors la solitude. L'île est, en effet, inhabitée, car infestée de

serpents. Voyant cela, saint Honorat se met à prier, et tous les reptiles meurent instantanément ! Une grande vague, dit-on, viendra ensuite nettoyer l'île des cadavres des serpents... C'est un véritable miracle, désormais de nombreux disciples souhaitent rejoindre l'île. C'est ainsi qu'est née l'[abbaye de Lérins](#) !

Le fait d'être établi sur une île rend l'abbaye particulièrement faible face aux attaques et aux pillages des Sarrasins, des pirates Génois, des Espagnols, etc. Le coup de grâce arrive, comme toujours, à la Révolution... En 1788, le monastère est fermé par la commission royale puis considéré comme bien national de l'État. Les moines sont alors expulsés de l'abbaye et celle-ci est vendue au plus offrant !

Mais l'histoire ne pouvait pas s'arrêter là ! En 1869, une communauté de moines cisterciens de l'abbaye de Sénanque décide de s'installer sur l'île. C'est encore cette même communauté qui continue aujourd'hui d'animer l'île Saint-Honorat et l'abbaye de Lérins. Aujourd'hui, ils sont vingt et un moines à vivre sur place, selon la [règle de saint Benoît](#), « prière et travail ». Leur quotidien se partage entre les sept offices journaliers et les travaux manuels comme la production de vins et de liqueurs !



*L'abbaye de Lérins se situe sur l'île de Saint-Honorat ©
Abbaye de Lérins*

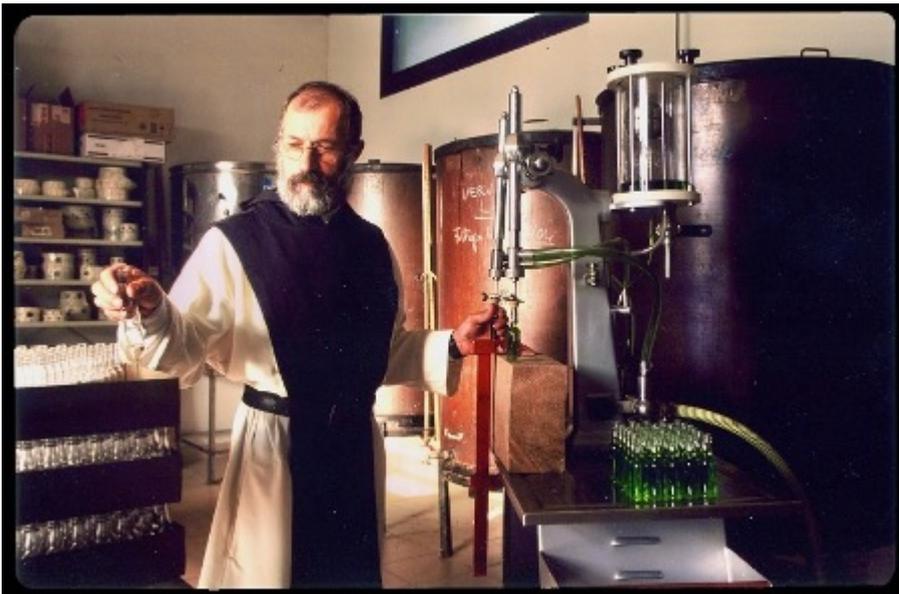
Une production de liqueurs 100% monastique

Les liqueurs de l'abbaye de Lérins ne datent pas d'hier ! En effet, les moines travaillent à leur élaboration depuis le XIXe siècle ! Deux frères coordonnent le travail communautaire et sont notamment à la distillerie de quatre heures du matin à seize heures durant tout l'hiver, seule période où les températures sont optimales pour la distillation. Eh oui, le soleil du sud tape trop fort l'été et complique la fabrication des produits !

Le processus de production de leurs liqueurs est particulièrement rigoureux et les moines doivent donc faire preuve de patience ! Tout d'abord, les plantes doivent infuser longuement dans l'alcool. Puis, après le temps de macération, les plantes, pratiquement décomposées, sont filtrées. En ajoutant un peu d'eau et de sucre, les frères obtiennent la liqueur finale (avec un volume d'alcool d'environ 35%) ! Il reste ensuite la vérification au laboratoire, la mise en bouteille et l'étiquetage. Et voilà, vous savez tout ! Ça, c'est une fabrication 100% artisanale et réalisée de A à Z par les moines !

Mais ce n'est pas tout, les moines ont diversifié leurs recettes au fil du temps ! Ils produisent aujourd'hui toute une collection de liqueurs et chacune d'elles a ses petites particularités. En voici quelques-unes :

- Le [Lérincello](#), ou « Limoncello de Lérins », entièrement naturel et fait avec des citrons de Menton bio.
- La liqueur de mandarine, fabriquée avec de l'essence de mandarine selon une recette inventée par un jeune frère en 1994. Petit conseil des frères : elle est particulièrement adaptée à la confection de glaces et de gâteaux. Avis aux cuistots !
- La [liqueur de verveine](#), produite à partir de verveine récoltée directement sur l'île.
- L'eau-de-vie de Marc, permet de valoriser à la fois le travail viticole et le travail liquoriste !
- Et encore d'autres liqueurs de plantes : Lérina Verte, Lérina Jaune, Sénancole etc. On vous épargne toute la liste, mais ce qu'il faut retenir, c'est qu'il y a beaucoup de choix !



*Un moine en train de remplir des petites bouteilles de liqueur
© Abbaye de Lérins*

Des vins de grande qualité

L'abbaye de Lérins est particulièrement connue pour sa

production de vin. Elle fait effectivement partie des quatre [abbayes provençales qui produisent du vin](#) ! La vigne y est cultivée depuis l'époque médiévale. Et incroyable mais vrai, au début, c'était simplement pour assurer la production de vin de messe et la consommation personnelle des moines !

Finalement, ce n'est qu'à partir des années 1990 que les moines décident de distribuer leurs vins au grand public. L'entretien des vignes suit la tradition cistercienne de vinification parcellaire et le tout sans aucun herbicide. Les moines sont d'ailleurs en pleine transition bio depuis 2021 ! C'est une idée plus que judicieuse, d'autant que l'île de Saint-Honorat offre un climat idéal pour la culture viticole. Entre le soleil du midi et l'humidité de la mer pendant la nuit, on peut dire que les pieds de vigne ont tout ce qu'il faut pour s'épanouir !

Saviez-vous que les vins de l'abbaye de Lérins ont si bonne réputation qu'ils sont régulièrement primés ? Le Saint-Sauveur (rouge) 2005 a eu la médaille d'or en 2007 au Concours Mondial des Syrah, le Saint-Lambert (rouge) 2017 a été déclaré « meilleur mourvèdre que je n'ai jamais dégusté » par Pascal Paulze, Meilleur Ouvrier de France 2015, le Saint-Honorat 2018 a obtenu le bronze au concours « Syrah du Monde » 2022 etc. Et le palmarès est encore long ! Pour la petite anecdote, les deux cuvées Saint-Césaire et Saint-Salonus ont même été servies aux vingt-six plus grands chefs d'États lors du G20 de 2010. Stupéfiant, non ?

À chaque année sa cuvée ! Pour vous donner envie, en voici quelques-unes, actuellement en stock :

- Le vin blanc « Saint-Pierre » 2021, qui se caractérise par un nez frais et épicé marqué par des touches de fruits blancs, de citron vert et de poivre blanc. Il est parfait pour accompagner des plats légers, comme des salades ou un poisson blanc.
- Le vin rouge « Saint-Honorat » 2018, qui en bouche, se caractérise par des notes de framboise mûre, poivre et cannelle. Il accompagne souvent des plats de charcuteries ou de volailles.
- Le vin rouge « Saint-Lambert » 2017, qui a reçu de nombreuses distinctions grâce à son goût floral et épicé. Il est idéal avec des plats en sauce.



Les vignes de l'abbaye de Lérins © Abbaye de Lérins

Le logo « Monastic »

La marque « Monastic » est une garantie d'implication concrète et totale des moines dans le processus de fabrication de leurs produits. L'étiquette du logo est présente sur tous les vins et liqueurs et voici précisément ce qu'elle assure :

- D'abord, elle assure que les produits sont réalisés dans l'enceinte du monastère.
- Ensuite, ils sont fabriqués par les moines, ou sous leur contrôle direct.
- Enfin, elle garantit une « ouvraison substantielle » des produits en question. C'est-à-dire que la communauté a réalisé une part importante du travail dans l'élaboration des vins et liqueurs. Mettre simplement un liquide en bouteille n'est pas considéré comme une « ouvraison substantielle » !

Alors, autant vous dire que c'est du sérieux et que vous pouvez faire confiance à cette étiquette « Monastic » présente sur chaque bouteille !



Le logo « Monastic » présent sur les liqueurs et vins de l'abbaye de Lérins © Divine Box

Où trouver les produits de l'abbaye de Lérins ?

Vous pouvez bien évidemment vous rendre sur place et en

profiter pour passer le bonjour aux moines ! Voici leur adresse : Abbaye de Lérins, Île Saint-Honorat, 06400 Cannes (il ne faut pas avoir peur de prendre le bateau pour vous rendre là-bas). Si c'est un peu loin pour vous, vous pouvez aussi acheter en ligne les [vins et liqueurs de l'abbaye de Lérins](#) sur la boutique monastique de Divine Box !