

Objectif 3000 bouteilles de vin pour aider les sœurs de Solan à acheter un bras articulé pour leurs vignes !

écrit par Côme Besse | 4 octobre 2023





Les sœurs du monastère de Solan dans leur chai avec les cuvées Saint-Ambroise et Saint-Porphyre © Monastère de Solan

Résumé de l'opération en cours

Les sœurs du monastère de Solan ont besoin d'acheter d'ici quelques semaines un bras articulé pour couper l'herbe autour des ceps de leur excellent vignoble bio. Pour financer cet achat important, elles libèrent de leur cave des bouteilles de leurs meilleures cuvées, élevées un an en barrique et très prisées des clubs privés de dégustation. Le défi est d'en vendre au moins 3000 d'ici dimanche 8 octobre à minuit !

Infos et précommandes :
<https://divinebox.fr/operation-vin-monastere-solan/>

En plus d'être excellents, les deux vins proposés sont BIO,

élevés un an en barrique et avec au moins 6 ans de potentiel de garde. C'est du costaud ! Regardez plutôt :

- Cuvée « Saint-Ambroise » 2020. Composée de syrah à 35%, de grenache noir à 35% et de pinot noir à 30%, elle a des notes de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices et se marie très bien avec les viandes rôties et fromages au lait cru (ex : Saint-Nectaire).
- Cuvée « Saint-Porphyre » 2019. Composée de cabernet franc à 50%, de pinot noir à 30% et de syrah à 20%, elle a des notes de fruits noirs, de café et d'épices et se déguste plutôt avec des viandes à cuisson longue (ex : daube provençale ou bœuf bourguignon), des plats épicés, et des fromages bien affinés.

Les précommandes se feront jusqu'au dimanche 8 octobre à 23h59 (commandez vite !), et la livraison se fera entre le 13 et le 21 octobre à domicile ou en point relais. Vous pouvez partager l'opération à vos proches grâce à ce [lien Whatsapp](#) (modifiable avant envoi)



Embouteillage de la cuvée Saint-Ambroise 2020 par soeur N. © Monastère de Solan

En savoir un peu plus sur les sœurs de Solan

L'histoire du monastère de Solan commence en 1981 avec la fondation près de Grenoble d'une communauté issue du Mont Athos, en Grèce. En 1991, la communauté des sœurs s'agrandit, et elles décident alors de s'installer à Solan et de restaurer une vieille ferme et les terres aux alentours.

Aujourd'hui, les 18 sœurs orthodoxes suivent les préceptes de saint Basile entre prière (deux prières le matin, et deux le soir) et travail manuel pour subvenir à leurs besoins. Elles occupent une partie de leurs journées avec les travaux des champs, au potager, dans les vignes et au verger.

À Solan tout est bio ! Au-delà du label "Agriculture Biologique" que les produits ont évidemment, les sœurs font surtout un superbe travail pour préserver leur terre et la Terre plus généralement, avec des habitudes simples et

agroécologiques. Par exemple, elles tassent l'herbe dans les allées des vignes pour retenir la rosée et la pluie, et ainsi protéger les terres de la sécheresse qui sévit dans leur région (Gard).

Côté vignoble, même s'il est plutôt récent (1992), leur exigence est rare. Les sœurs vendangent ainsi à la main et trient les meilleurs raisins directement sur la parcelle pour un rendement d'environ 35 hectolitres par hectare, ce qui est digne des grands domaines ! Certains vins sont ensuite élevés un an en barrique avant d'être mis en bouteilles. Le tout, fait sur place au monastère, et par les sœurs. Pas mal, non ?



Les soeurs en pleines vendanges dans leurs vignes © Monastère de Solan