

En Provence, 4 vrais vignobles d'abbayes !

écrit par Côme Besse | 13 octobre 2023



Un moine du Barroux dans les caves de vinification © Via Caritatis

Direction la Provence, dans cette chaude région de France où la vigne est cultivée depuis des siècles ! Ce seraient les grecs qui auraient apporté la vigne en Gaule par les ports méditerranéens comme Massalia (Marseille), Nikaia (Nice) ou encore Antipolis (Antibes). Aujourd'hui, la région rassemble de très grandes appellations comme les « Châteauneuf-du-Pape », mais aussi de beaux domaines, et en la matière, les abbayes ont bien leur mot à dire. Suivez Divine Box pour découvrir les quatre vignobles (vraiment) monastiques, gérés par de vrais moines et moniales !

L'abbaye de Jouques dans la vallée de Durance

L'[abbaye de Jouques](#) est récente dans le paysage monastique : elle a été fondée en 1967 sur la vallée de Durance. Aujourd'hui, quarante-sept sœurs bénédictines y suivent la règle de saint Benoît « prie et travaille ». Entre leurs sept offices quotidiens, les sœurs travaillent de leurs mains pour assurer leur subsistance : meringues, tapenades aux olives noires, vins, reliure, etc.

Côté vignoble, les sœurs produisent leurs vins monastiques sous l'appellation « coteaux-d'Aix-en-Provence ». Une dizaine d'hectares de vignes sont ainsi entretenues toute l'année et vendangées par les sœurs au moment des récoltes vers septembre. Plusieurs sœurs se sont formées auprès de viticulteurs et ont transmis leur savoir-faire à toute la communauté !

A l'arrivée, vous pourrez découvrir trois belles cuvées :

- Fidelis (rouge) : issu d'un cépage 100% Merlot, ce vin est idéal pour accompagner les viandes en sauce ou la

charcuterie.

- Louange (rouge) : cette cuvée 100% grenache accompagne à merveille la viande ou un dessert à base de fruits rouges ! Et sur l'étiquette les sœurs n'ont pas manqué d'humour ! On peut en effet lire sur la bouteille inclure l'anecdote amusante « Sa louange sera toujours sur ma bouche »... Un clin d'œil amusant !
- Exsulta (rosé) : ce vin plutôt sec se consomme frais. En bouche on retrouve des notes florales et fruitées, ça met le vin à la bouche non ?



Les soeurs de Jouques produisent du vin et une dizaine d'hectares de vignes © Divine Box

L'abbaye du Barroux au pied du mont Ventoux

Les moines bénédictins de l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux sont aussi arrivés il n'y a pas si longtemps en Provence : dans les années 70. Ils chantent sept offices par jour, le tout dans un pur grégorien et une liturgie traditionnelle. Pour vivre de leurs mains, ils fabriquent en particulier les aliments de base du temps de Jésus : pain, huile d'olive et vins !

Leur grand projet viticole s'appelle Via Caritatis. Cette « Voie de la Charité » unifie ainsi le savoir-faire des vigneronns à la sagesse des moines. Cela leur permet aussi de mieux répartir leurs coûts pour que tout le monde s'y retrouve financièrement !

Les qualités exceptionnelles des [vins de l'abbaye du Barroux](#) sont explicables de bien des manières... Mais notons en tout cas le climat provençal qui est très riche ! Son soleil et sa chaleur sont en effet très favorables au bon mûrissement des raisins. Par ailleurs, le vent méditerranéen régule naturellement la vigne en chassant les parasites ! D'ailleurs, certains l'avaient bien compris, puisque le vignoble actuellement cultivé par les moines fut l'un des tout premiers vignobles pontificaux, planté par le pape Clément V au XIVe siècle...

Comme vous le devinez, les moines ont aussi et surtout le souci d'un travail particulièrement fin et rempli d'amour : voilà peut-être la clé ! Avec trois rouges, trois blancs et deux rosés, aux noms angéliques (« Lux de Caelo », « Pax in Lumine », « Vox Angelorum » etc...), vous êtes sûr de vous régaler, en dégustant presque un petit bout de paradis !



Un moine du Barroux récolte le raisin © Abbaye du Barroux

Le monastère de Solan près d'Avignon

Le monastère de Solan est installé dans la région depuis 1990, mais son histoire est bien plus ancienne. Tout a commencé il y a mille ans sur le mont Athos en Grèce lorsqu'un frère est envoyé en France. Il décide ensuite de fonder une communauté de sœurs ! Celles-ci iront d'abord dans le Vercors, avant de rejoindre Avignon dans un lieu plus grand appelé « Solan ». Aujourd'hui, dix-sept sœurs orthodoxes habitent le monastère et y vivent un mode de vie monastique orthodoxe traditionnel, et suivent les préceptes de saint Basile (IV^e siècle).

« Nous préférons confier notre terre à saint Gilles, notre patron, plutôt qu'aux produits chimiques » plaisante Mère H. en parlant de ses produits, et notamment des [vins du monastère de Solan](#) ! Au lieu des produits chimiques, elles

ont mis en place de nombreuses techniques rudement efficaces :

- Elles enrichissent leurs sols avec notamment du fumier et du marc de raisin composté ;
- Elles recouvrent les sols de paille pour les protéger du soleil et stopper les mauvaises herbes ;
- Et pour lutter contre les maladies de la vigne comme l'oïdium ou le mildiou, les sœurs utilisent aussi de petites quantités de cuivre et de soufre, qu'elles associent à des extraits de plantes (purins, tisanes...) ou à des petites roches broyées. Ingénieux !

La petite touche en plus ? Les sœurs étiquettent leurs cuvées avec les noms de saints : « Sainte Sophie », « Sainte Catherine » ou encore « Saint Simon »... Comme ça, leurs spiritueux sont aussi spirituels !



Au monastère de Solan, tout est cultivé en bio ! © Monastère de Solan

L'abbaye de Lérins, sur l'île Saint-Honorat au large de Cannes

Pour finir, direction l'île Saint-Honorat près de Cannes, à l'abbaye de Lérins. Il s'agit de l'une des plus anciennes abbayes de France toujours en activité, puisque son histoire débute avec saint Honorat qui s'installe sur l'île en 410 ! Rapidement, d'autres moines le rejoignent et la communauté s'agrandit. Aujourd'hui, après de nombreuses péripéties au long de l'Histoire, vingt-et-un moines cisterciens y vivent toujours, selon la règle de saint Benoît « Ora et Labora ». Huile d'olive, liqueurs et vins d'abbaye : leur production est typiquement méditerranéenne.

Le vignoble de l'abbaye de Lérins peut se distinguer grâce à trois avantages :

- D'abord, son terroir exceptionnel. L'île est en effet constituée d'un mélange de roches calcaires et de dolomites (une roche marine pleine de magnésium), le tout recouvert d'un limon argileux. Tout est parfait pour l'implantation de la vigne : le calcaire retient les éléments nutritifs, les dolomites conservent la neutralité du sol et le limon argileux est parfait pour le drainage des eaux de pluie. La nature bichonne elle-même les vignes !
- Ensuite, un climat avantageux. Le soleil et la chaleur méditerranéenne sont adoucis par des vents marins chargés d'humidité. Bref, le tout pour une vigne forte.
- Enfin, un mode de production respectueux de la nature. Cela s'illustre de différentes manières. Par exemple, les moines, proches de la Création, font tout à la main : ébourgeonnage, vendanges et vinification.

Ensuite, les frères cisterciens n'utilisent aucun herbicide : le sel apporté par la brise marine se charge de nettoyer le sol !

Les [vins de l'abbaye de Lérins](#) sont ainsi très réputés, et s'exportent même jusqu'au Japon ! 40000 bouteilles de vin sont produites chaque année, réparties en cinq rouges et trois blancs. Certaines ont même été servies au jury du festival de Cannes et à la table du G20. C'est vous dire !



Un des frères de Lérins vérifie le raisin © Abbaye de Lérins

Où déguster les vins monastiques de Provence ?

Pour déguster ces (vrais) [vins d'abbayes](#), vous pouvez vous rendre directement sur place et passer le bonjour aux moines. Voici les adresses des quatre abbayes présentées :

- Abbaye de Jouques, Chemin du Pey, Autoroute du Val de Durance, 13490 Jouques ;

- Abbaye du Barroux, 1201 Chemin des Rabassières, 84330 Le Barroux ;
- Monastère de Solan, 1942 Route de Cavillargues, 30330 La Bastide-d'Engras ;
- Abbaye de Lérins, Île Saint-Honorat, 06400 Cannes.

Mais si c'est trop loin pour vous, vous pouvez retrouver ces vins sur la [boutique monastique en ligne](#) de Divine Box !