

Objectif 5000 bouteilles de vin pour aider les moines du Barroux à financer l'achat d'un nouveau tracteur !

écrit par Côme Besse | 25 mai 2024





Père M. de l'abbaye du Barroux, présentant les vins de l'abbaye au pied des vignes de l'abbaye © Abbaye du Barroux

Résumé de l'opération en cours

Depuis bientôt 40 ans, les moines de l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux cultivent leur vignoble avec une exigence rare, et leurs vins sont salués par de grands dégustateurs internationaux.

Mais un de leurs tracteurs viticoles qui date de 1985 (!) est devenu vraiment trop dangereux. Après de longues années durant lesquelles ils ont repoussé cet investissement, ils se sont enfin décidés à le remplacer pour éviter les

accidents et continuer à améliorer leur travail de la vigne !

Alors, pour financer ce tracteur de toute urgence grâce au fruit de leur travail, les moines lancent une grande opération de vente en ligne de leurs vins, notamment en proposant exceptionnellement leurs deux meilleures cuvées "Abbayes", habituellement confidentielles. L'objectif est de vendre au moins 5000 bouteilles d'ici le dimanche 2 juin !

Envie de remplir votre cave, de déguster des bons vins et d'aider les moines ? Cliquez ici :

- infos et précommandes : <https://divinebox.fr/operation-vin-abbaye-barroux/>
- message pour [partager sur Whatsapp](#).



Les moines du Barroux en pleines vendanges © Odile Pascal

Quelques mots sur l'abbaye du Barroux et son vignoble

C'est Dom Gérard qui fonde l'abbaye du Barroux en 1970. Quittant l'abbaye de Tournay pour vivre en ermite et vivre "l'expérience de la tradition", il s'installe près de la chapelle de Bédoin dans le Vaucluse. L'arrivée progressive d'autres moines marque la naissance de l'abbaye du Barroux.

Aujourd'hui, les 57 frères de l'abbaye du Barroux suivent la règle de saint Benoît « ora et labora » : prière et travail. Leurs journées sont ainsi rythmées par les huit offices en grégorien qui débutent à 3h30, et par le travail quotidien dont la boulangerie, la menuiserie, la cuisine, l'hôtellerie, la reliure, la culture des oliviers, le ramassage d'abricots et de figes, et bien sûr... la culture de la vigne !

Le vignoble de l'[abbaye Sainte-Madeleine du Barroux](#) est situé en contrebas du monastère, entre le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Dès leur arrivée en 1980, les moines ont repris ces terres, issues du premier vignoble pontifical planté en 1309, avec la volonté de produire un vin d'exception. Et leurs efforts ont payé, en témoignent les nombreuses distinctions de la presse (Figaro Vin, Guide Hachette des Vins, Bettane & Desseauve etc...) et de grands dégustateurs (Paul Op Ten Berg, Olivier Poussier, Jean-Michel Deluc etc...).

Avec dix cuvées proposées pour cette [opération vin](#), vous aurez du choix ! Deux vins rosés, quatre vins blancs et quatre vins rouges, des potentiels de garde de 3 à 20 ans selon les bouteilles, des profils aromatiques variés entre le fruit et la complexité, bref. Voilà de quoi remplir votre cave de bons vins, et d'aider les moines au passage !



Un moine du Barroux en train de contrôler la qualité du vin
© Abbaye du Barroux