

6000 vins de l'abbaye de Jouques pour financer 300m² de toiture !

écrit par Côme Besse | 5 juin 2025





Les sœurs de l'abbaye de Jouques sur le toit du bâtiment en chantier © Abbaye de Jouques

Résumé de l'opération en cours

—

Construite en 1967, l'abbaye de Jouques a rapidement accueilli de nombreuses sœurs, et a donc décidé en 1975 d'agrandir les bâtiments devenus trop étroits pour loger toute la communauté. À l'époque, les travaux ont été faits à l'économie, et aujourd'hui, le toit du bâtiment qui accueille les novices prend l'eau : il pleut parfois dans leurs cellules ! Les sœurs doivent donc refaire les 650m² de toiture.

Vu la situation, les cinquante sœurs de Jouques ont déjà

commencé une partie des travaux, mais elles ont besoin d'un coup de pouce pour financer ce chantier. Pour ça, elles ont décidé d'organiser une [grande vente en ligne de leurs vins](#) rouges et rosé !

Objectif : **vendre 6000 bouteilles de vin avant le 15 juin 23h59**, pour financer au moins 300m² de toiture ! En d'autres termes, en achetant 20 bouteilles de vin, vous financerez 1m² de toiture et deviendrez ainsi bâtisseur d'abbaye. C'est pas beau ça ?

La livraison se fera entre le 24 juin et le 4 juillet à domicile ou en point relais.

Vous pouvez partager l'opération à vos proches grâce à ce [lien WhatsApp](#) (modifiable avant envoi)



Les soeurs de Jouques en pleines vendanges © Abbaye de Jouques

Les trois cuvées des sœurs de Jouques

Les trois vins proposés sont le fruit de plus de 60 ans de savoir-faire viticole et monastique, le tout au cœur

de la magnifique vallée de la Durance. Regardez plutôt :

- Le vin rouge « Fidelis », 100 % merlot, rappelle la cerise noire, le bleuet, ou encore la framboise et la mûre. À déguster avec des viandes en sauce, des grillades, ou de la charcuterie.
- Le vin rosé « Exsulta », AOP « Côteaux-d'Aix-en-Provence », composé de grenache et de syrah. Il a des accents délicats de fruits rouges et d'épices, et sera parfait à boire à l'apéritif ou avec des grillades, du melon et du jambon sec, une petite salade d'été, ou une salade de fruits rouges. Le Figaro Vin lui a donné la magnifique note de 90/100 !
- Le vin rouge « Louange », 100% grenache, avec une dominante de grenache noir. Il a des notes subtiles de cassis et mûre et se marie très bien avec des viandes saignantes, des fruits rouges ou encore des viandes froides.



Fidélis, Exsulta et Louange : voici les trois vins des soeurs de Jouques © Abbaye de Jouques

En savoir un peu plus sur l'abbaye de Jouques

[L'abbaye Notre-Dame de Fidélité de Jouques](#) est une abbaye bénédictine française, fondée en 1967, et située près d'Aix en Provence.

Tout commence en 1816 quand la princesse Louise-Adélaïde de Bourbon-Condé désire fonder une communauté de bénédictines. Son cousin, le roi Louis XVIII, lui donne alors le "Temple", l'ancienne prison de Louis XVI ! Mais en 1848, ce don est annulé suite à la révolution, les sœurs sont donc chassées du lieu... Après plusieurs années d'installation dans des lieux provisoires (Paris, Meudon...), la communauté s'installe finalement à Limon en

1951. Puis en 1967 elle envoie un groupe de sœurs fonder un nouveau monastère à Jouques !

Aujourd'hui, 50 sœurs vivent à l'abbaye de Jouques et partagent leurs journées entre prière (7 offices quotidiens) et travail comme le demande la règle de saint Benoît. Et côté travail, les activités sont variées : entretien du potager, cuisine, couture, reliure, et ... culture de la vigne ! Elle fait en effet partie des cinq [abbayes provençales productrices de vin](#).



*Abbaye Notre-Dame de Fidélité de Jouques vue du ciel ©
Abbaye de Jouques*