

# Des nourritures très spirituelles

Publié le 24/12/2016 à 08:00



Moine bénédictin en plein travail de la vigne dans le domaine des Abbayes du Barroux et du Vignoble-Caritas. *Crédits photo : Odile PSACAL*

**Au pied du mont Ventoux, à l'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux, quelques moines bénédictins se consacrent à la pratique d'une viticulture en plein renouveau.**

*Notre envoyée spéciale au Barroux (Vaucluse),*

Quand le voyageur venu d'Avignon arrive au Barroux, village de 700 habitants perché sur un piton calcaire, entre Carpentras et Malaucène, au pied du mont Ventoux et des dentelles de Montmirail, la vue de la forteresse érigée au XIIe siècle le met immédiatement de bonne humeur. Glissant dans une faille temporelle, le voilà introduit dans la grande clarté du Moyen Âge. Plus loin, les cloches des églises des abbayes Sainte-Madeleine et Notre-Dame de l'Annonciation qui sonnent les heures dans la majesté des matins bleus et des soirs dorés renforcent cette impression.

---

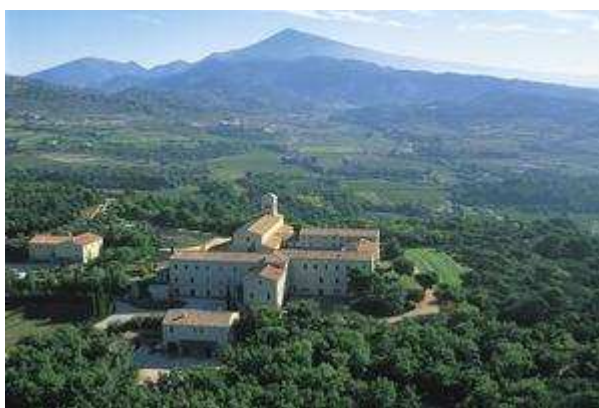
**«Dans le nord de l'AOC Ventoux, la vigne est pontificale depuis le début du XIV<sup>e</sup> siècle. Avant celle de Châteauneuf-du-Pape»**

*Le père Odon*

---

C'est dans les années 1980 que les bénédictins et les bénédictines sont revenus s'installer au nord de l'ancien Comtat Venaissin, terre pontificale du XIII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Fidèles à la prescription de leur père saint Benoît de Nursie - «Ora et labora» (prie et travaille) -, la cinquantaine de moines de Sainte-Madeleine et la trentaine de moniales Notre-Dame de l'Annonciation, sept fois le jour et une fois la nuit, chantent les louanges de Dieu ; le reste du temps, ils se consacrent à des tâches agricoles variées - oliviers, figuiers, amandiers, abricotiers, lavandins, potager - et à la culture de la vigne.

«Dans le nord de l'AOC Ventoux (<http://avis-vin.lefigaro.fr/connaître-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/vallee-du-rhone/sud-meridional/appellation-ventoux>), la vigne est pontificale depuis le début du XIV<sup>e</sup> siècle. Avant celle de Châteauneuf-du-Pape (<http://avis-vin.lefigaro.fr/connaître-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/vallee-du-rhone/sud-meridional/appellation-chateauneuf-du-pape>)», explique le père Odon. Sous-maître des novices à l'abbaye Sainte-Madeleine, il est en charge du vignoble attaché aux deux monastères bénédictins. En faisant visiter la chapelle Notre-Dame du Groseau, lieu de résidence privilégié de Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux, couronné pape sous le nom de Clément V en 1305, il insiste sur l'héritage monastique et pontifical que les frères et les vignerons Lux Montis, désormais associés dans le cadre du vignoble Caritas, entendent assumer.



*L'abbaye Sainte-Madeleine du Barroux. Crédits photo : Henri Gaud*

«Il est en train de se passer quelque chose, ici!» Le maintien de la polyculture, de la petite propriété, avec une majorité d'exploitations de 20 hectares, et la conservation des traditions donnent au vignoble du bassin de Malaucène, un visage singulier. Ce qui frappe en premier lieu, c'est la profondeur des perspectives. «Vous avez vu comme c'est beau?», s'émerveille le

frère Clément, occupé à tailler la vigne dans une parcelle de grenache plantée en contrebas du monastère. C'est beau, en effet. Du Barroux à Beaumont-du-Ventoux, il semble au visiteur qu'il voyage en rêve. Le paysage est plein de douceurs et de couleurs, très différent de ce que l'on peut voir autour d'Avignon. «Quelque chose du Paradis terrestre a dû rester ici», assure un père du monastère.

## Au contact de la peine des hommes

L'encépagement est riche (grenache noir, syrah, carignan et cinsault pour les rouges ; roussanne, clairette, grenache blanc, chardonnay et rolle pour les blancs), les expositions variées, le soleil clément, le mistral bienfaisant (un ventilateur naturel qui limite les maladies cryptogamiques). «De quoi faire de grands vins», assure Daniel Haïle, l'œnologue des vigneron Lux Montis et des moines et moniales du Barroux. À la cave, il fait déguster des échantillons «bruts de cuve» du millésime 2016, en compagnie de Luc Piquet et de Sébastien Carne, respectivement président et ambassadeur des vigneron Lux Montis. Le recueillement d'un genre un peu particulier qui s'établit autour des verres n'est pas tout à fait le même que celui des moines, qui chantent les complies non loin d'ici, tandis que les étoiles s'allument une à une dans le ciel au-dessus du Ventoux. «Personnellement, je suis très nature. Cela tombe bien, nous sommes un vignoble de montagne où l'on ne peut rien industrialiser», explique Daniel Haïle, qui a la responsabilité du fruit de 300 hectares de vignes et du travail de quatre-vingts vigneron. Chaque année, cela donne naissance à 500.000 flacons d'un vin qui n'est pas valorisé comme il le mériterait. Le rapprochement avec les moines, dont les différentes cuvées ont toujours été vinifiées à la cave depuis 1986, devrait le permettre.



*Des bénédictines. Crédits photo : odile PSACAL*

La naissance du vignoble Caritas et les exigences nouvelles qui l'accompagnent en termes qualitatifs ont réveillé un terroir endormi. «Il y a des jus, il faut en faire quelque chose», s'émerveille Daniel Haïle, le nez dans son verre. Des efforts considérables ont été accomplis depuis 2012 ; trois cuvées du millésime 2015, rosé, blanc et rouge, ont été signées Caritas. À la vigne, le travail des hommes de l'art est accompagné par les précieux conseils de l'ingénieur agronome espagnol Miguel Varo, qui est très nature lui aussi. «Nous voulons

montrer le chemin, être exemplaires», insiste le père Odon. «Faire notre vin dans notre coin n'aurait aidé personne», confie-t-il pour éclairer le choix de cette «voie plus excellente» en union avec les vignerons Lux Montis. Inscrits dans un paysage et dans une civilisation, les bénédictins veulent rester au contact de la peine des hommes, non seulement par leurs prières, mais aussi par leurs travaux. Comme le maréchal Lyautey pour l'officier, le père Odon se fait du rôle social du moine une idée généreuse.

## Le soleil de Provence

À la suite de Paul Claudel, qui songea à devenir bénédictin à l'abbaye de Ligugé, et dont il fut simplement oblat, ce vigneron tonsuré, qui croit autant aux vertus de l'eau bénite qu'à celles des extraits de plantes, est un homme du oui. Après les psaumes des laudes, chantés en latin tous les matins à 6 heures, et sa messe célébrée selon le rite romain sous la forme extraordinaire du Missale Romanum de 1570, il est heureux comme un enfant lorsqu'il troque sa robe noire pour une bure de travail bleue et saute sur son tracteur. «Il ne peut y avoir d'acte parfait sans plaisir», jurait Thomas d'Aquin. Une vérité que les frères Odon, Matthieu, Michel et Clément, qui soignent les parcelles de l'abbaye Sainte-Madeleine, vérifient saison après saison sous le soleil de Provence. «Le travail du vigneron a quelque chose de monastique, confie le frère Clément. Seul dans sa vigne, à l'écoute de la nature, on retrouve la vie intérieure, un équilibre et plein de vertus humaines que saint Benoît a mises dans sa Règle.» Avant de terminer, avec un accent de sérieux enfantin. «Ce n'est pas parce que nous sommes devenus moines que nous avons renoncé à la fécondité.» À la vigne, à la cave et dans le chœur, le frère Clément attend que revienne sans cesse l'heure de chanter. Un enfant nous est né.



Sebastien Lapaque