

Les Vins d'Abbayes

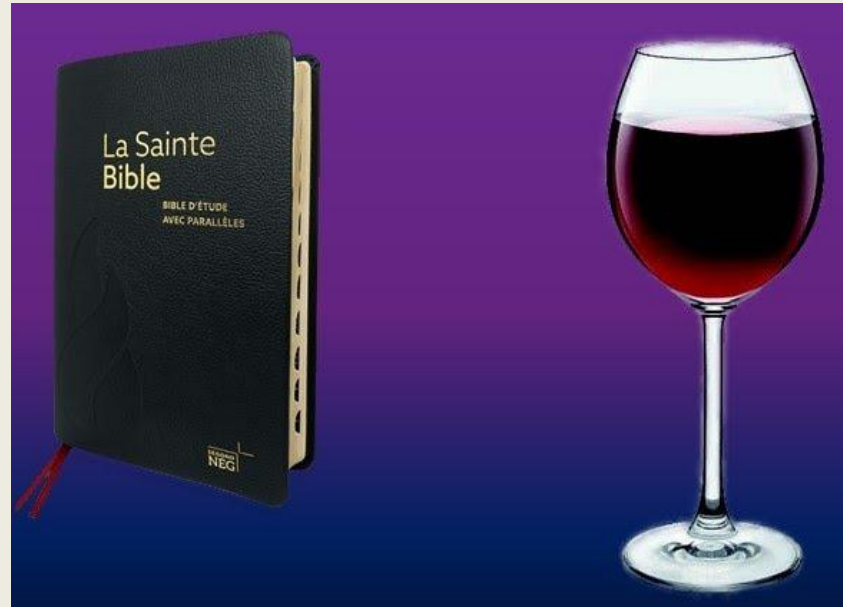


Club Balthazar
Lundi 30 janvier 2023

COURTYARD®
Marriott®

TOULOUSE AIRPORT

Le vin dans les écritures saintes



Le mot vin apparaît 173 fois dans l'Ancien Testament, et la vigne 114.

Dans le Nouveau Testament le vin est mentionné 41 fois et la vigne 32 fois.

C'est Isaïe qui est le livre le plus viticole de la Bible, avec 19 occurrences du mot vin et 21 de la vigne.

La tradition juive définit une vigne derrière l'arbre de la connaissance

Le Mont Ararat - Le Mythe Fondateur



Selon la Genèse, c'est à quelques dizaines de kilomètres d'Areni, sur le Mont Ararat (en Turquie) que Noé aurait échoué son arche après le Déluge. Le patriarche y aurait alors planté une vigne, au pied du mont et devient le premier vigneron Mythologique. C'est avec l'épisode de Noé que le vin fait son entrée dans l'histoire. Le patriarche a été le premier vigneron et le premier œnologue de l'histoire

Jésus et le vin



« *Je suis le vrai cep et mon Père est le vigneron, vous êtes les sarments* » se sont les paroles du Christ
Au noce de Cana il transforme l'eau en vin

Le vin dans la Sainte Cène symbolise le liant entre le père, le fils et le saint esprit
Jésus prit une coupe ou il y versera du vin, il demandera à ses disciples de communier avec lui, en disant: Buvez-en tous; car ceci est mon sang, **le sang de l'alliance**, qui est répandu, pour la rémission des péchés. Je vous le dis, **je ne boirai plus désormais de ce fruit de la vigne**, jusqu'au jour où **j'en boirai du nouveau avec vous dans le royaume de mon Père.**

Par son sacrifice sur son chemin de croix, il donnera son sang pour sauver l'humanité, la légende dit que le sang du Christ a été recueilli dans un calice que l'on a appelé **Saint Graal.**

Le Saint Graal



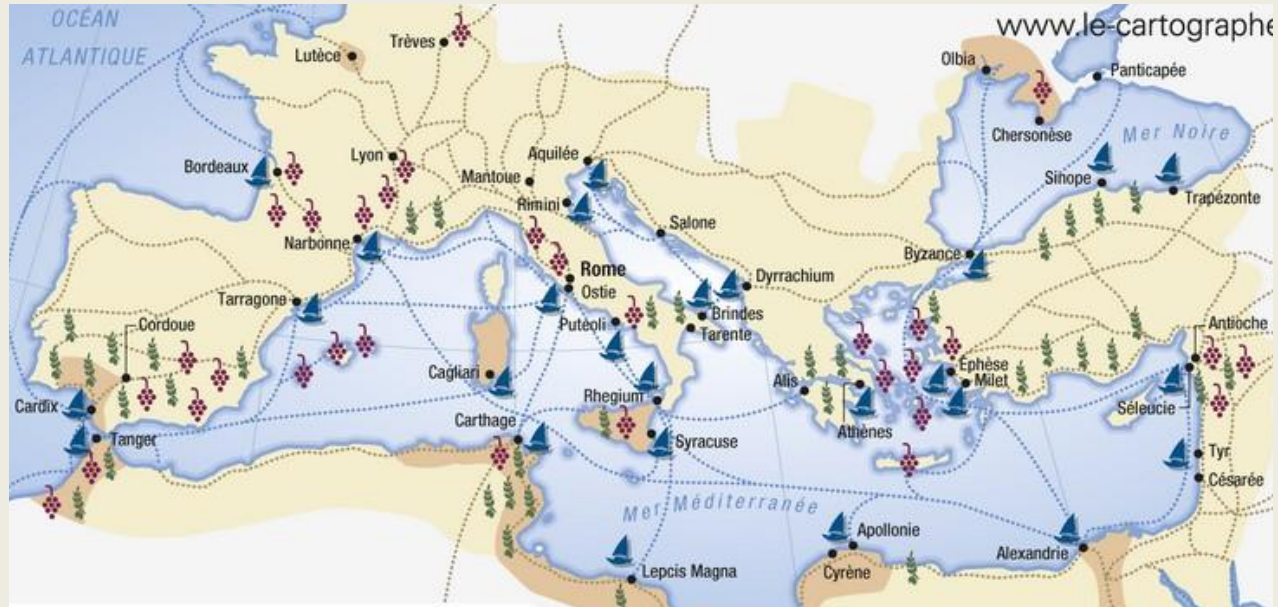
L'acte de rompre le pain ainsi que de boire le vin, dans **l'eucharistie** est l'accomplissement de **La Sainte-Cène ...** Chaque être est un **Graal** c'est-à-dire une coupe qui contient sa vie (son **corps, son âme, son esprit**) Il est la **conscience** individuelle.

Le vin du secret dans la tradition chrétienne , symbolise l'union de Dieu avec son peuple et Jésus le sauveur de l'humanité. « *Le vin partagé révèle le secret des choses* »,

Partager le vin est un acte spirituel d'échanges, d'humanité, de fraternité, d'élévation

« Esprit du vin, esprit divin »

Les vignobles Romains



La viticulture existe bien avant l'ère Chrétienne .Les premiers vins connus se situent en Transcaucasie vers 8000 AV JC le vin descendit vers l'Asie mineure pour gagner la perse, l'Egypte, la Crète puis **la Phénicie**. Les phéniciens développent des comptoirs sur tous les pourtours de la méditerranée et la vigne prend son essor avec les Grecs, puis les Romains qui vont implanter de nouveaux vignobles lors de leurs conquêtes

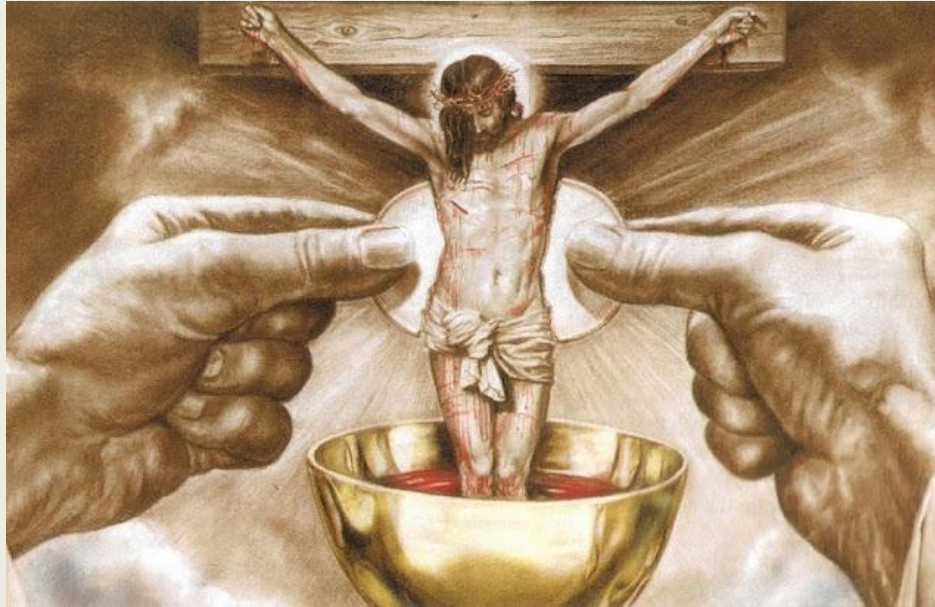
La chute de l'Empire Romain entraîne une réduction des vignobles

Les vignes Romaines & les chrétiens



La religion catholique, en faisant siens les mythes gréco-romains, a grandement favorisé le maintien et l'essor de la vigne en Europe. L'imprégnation romaine a été si forte qu'elle a profondément marqué le christianisme. Rome a perduré grâce aux chrétiens et les chrétiens ne seraient pas ce qu'ils sont si Rome n'avait pas existé. Lorsque l'Empire Romain est dissout et modifié, à partir du IV^e siècle, il donne naissance aux royaumes, ce sont les hommes d'Église qui assurent le pouvoir politique et culturel. Ce sont les évêques et les moines issus des grandes familles de l'aristocratie formés dans les écoles romaines qui se sont emparés de la romanité.

Constantin/Eucharistie



Au 4^{ème} siècle, l'empereur Romain **Constantin** défendra le droit de culte au chrétien et sera lui-même baptisé sur son lit de mort en 337. En 325 il provoque le concile de Nicée qui va ébaucher le rituel de l'eucharistie dans la liturgie, cependant cette pratique sera réellement admise en 380. L'eucharistie va favoriser l'essor de la vigne, et l'implantation de grands monastères.

Clovis et son Baptême



Le 25 décembre 498 Clovis le roi barbare de la tribu des Francs est baptisé dans la religion catholique à Reims par l'évêque Remi, avec 3000 de ses guerriers

Lors de sa cérémonie baptismale , il reçoit l'Eucharistie avec du vin de champagne rouge qui coulera à flot durant les jours de festivités sur les tables des notables et sera partagé avec le peuple .

Les vins de champagne qui étaient très appréciés sous l'empire romain, prennent de la notoriété Ce baptême a aussi eu des effets concrets. En se faisant baptiser, Clovis a légitimé le christianisme en France et a favorisé la multiplication des abbayes et donc des moines qui sont à l'origine des terroirs viticoles. Clovis fondera lui-même , plusieurs abbayes dans la Vallée de la Loire

Benoit de Murcie père des Bénédictins



Saint Benoît , né vers **480** à **Nursie** en **Ombrie**, mort en **547** il est considéré par les chrétiens comme le patriarche des moines d'Occident,. Grâce à sa règle qui a eu un impact majeur sur la vie monastique et la civilisation européenne médiévale. **L'ordre de Saint Benoit** a été fondé en **529**

Les 4 piliers de la règle sont:

1 la modération dans les usages quotidiens de la nourriture, de la boisson et du sommeil

2 le silence

3 le renoncement à la possession

4 la bonté et l'hospitalité exercée envers les humbles.

La règle définit les trois temps de la vie monastique : **la prière, le travail, la lecture**

Les vignobles Bénédictins



Au moyen-âge (476-1453), une nouvelle géographie viticole se dessine sous l'impulsion de l'église qui au même moment fondent des **abbayes, créent des paroisses et organise sa hiérarchie**. Ainsi les évêques entretiennent, autour de chaque site, un vignoble de qualité afin de satisfaire les besoins du culte, la consommation des moines et l'hospitalité ouverte aux voyageurs. **Les premières Abbayes sont bénédictines** : En **Provence** les abbayes de **Lérins et de Saint Victor** En **vallée du Rhône**, en **Bourgogne**, Vers 650 Hautvillers en **Champagne** 727 Murbach en **Alsace** 782 Aniane puis Saint-Guilhem en **Languedoc** En 800 Charlemagne le plus grand propriétaire de **vignobles d'Europe** il confie ses exploitations aux moines . 867 Chablis **Bourgogne nord**

L'Extension des vignobles Bénédictins



L'apogée des vignobles Bénédictin se concrétise en 909 avec l'abbaye de **Cluny**

A **Gaillac** en 972 l'abbaye Saint Michel.

En 1030 le monastère bénédictin de **Madiran** voit le jour,

En 1119 le pape Calixte II consacre l'Église de **Fronton** le vignoble appartient aux Chevaliers de St Jean

en 1022 fondement des monastères de Saint Pé de Geyres et à Lucq dans le **Béarn**

Cîteaux est crée en 1098, pour la Côte d'Or

Cluny



À la fin du XI^e siècle, Cluny est la plus grande église de la chrétienté elle est le chef d'œuvre de l'art roman, elle connaît un succès extraordinaire, elle règne sur **450 monastères, 10 000 moines, 1 500 prieurés repartis** le long des chemins de pèlerinage et des routes commerciales ... L'abbaye est propriétaire de vignobles à **Autun et Gevrey Chambertin**, et possède les prestigieux Grands crus **Chambertin et les Clos de Bèze** « Les moines détenaient des milliers d'hectares dans le **Jura**, en **Alsace**, en **Suisse**, en **Provence**, en **Auvergne**, à **Toulouse**, en **Espagne**...

Les Clunisiens vont s'échapper de la règle de saint Benoît, la modération n'est plus de mise, le travail manuel est réduit et les moines acceptent d'être entretenus matériellement..

De nouveaux ordres prônent un retour aux origines de l'Évangile

À partir du XII^e siècle, Cluny connaît des difficultés croissantes

Cîteaux et les Cisterciens fondent un nouvel ordre qui fera concurrence à Cluny

Cîteaux et Les cisterciens

Travail et prière sont les principes de cette vie épuisante et austère. Leur devise est : « **sous la croix et la charrue** ». L'espérance de vie d'un cistercien est de 28 ans. Un cistercien travaille sans repos et recherche toujours la meilleure qualité dans tout ce qu'il fait.

Ainsi leur compétence en matière viticole devint rapidement considérable.

On disait que les cisterciens goûtaient la terre pour déceler la qualité d'un terroir. Leurs connaissances étaient tellement précises qu'ils pouvaient délimiter le potentiel qualitatif d'une parcelle de terrain. Ils inventèrent la notion de climat en Bourgogne.

Le premier terrain donné à la l'abbaye de Cîteaux fut le **Clos de Vougeot** en 1098.

Les Cisterciens ont une vocation d'essaimage

Chaque abbaye fille avait son vignoble qui était installé sur des terres données par les seigneurs

En Bourgogne et vallée du Rhône, derrière les plus grands noms de vins on trouve une origine cistercienne. Les couvents de religieuses ne sont d'ailleurs pas en reste ainsi qu'en témoigne le célèbre **Clos de Tart**. **Le Chablis** trouve son origine à l'abbaye de Pontigny. Cîteaux est encore à l'origine des vignobles de **Meursault, Musigny, Savigny les Beaunes, Epenottes, Morey st Denis, Chambolle Musigny**. Le sauvignon fut introduit à **Quincy** par les cisterciens de l'abbaye de Beauvoir. **Gigondas et Vacqueyras** appartenaient à l'abbaye d'Aiguebelle.

En Allemagne les cisterciens ont fait le même travail et actuellement les plus grands vins allemands sont de même origine : **Steinberg, Eberbach, Maulbronn, Machern**. On trouve aussi de grands vignobles d'origine cistercienne en **Autriche, en Suisse en Italie et en Espagne**

Dom Pérignon



Dom Pérignon 1638 -1715

Moine bénédictin, il devient à l'âge de 30 ans cellérier et procureur de l'abbaye d'Hautvillers près d'Épernay. Il eut le mérite de comprendre le phénomène de fermentation secondaire et d'utiliser le procédé dont on se servait déjà à Gaillac et en Normandie pour rendre le cidre moussieux... Vers 1688 - sans être vraiment "l'inventeur" du champagne - il réussit à le maîtriser, par l'assemblage préalable de raisins, puis à le réguler par l'adjonction de sucre. Il perfectionna le bouchage des bouteilles. Le bouchon de liège remplaçant l'étoupe huilé, ce qui permettait au gaz carbonique de se dissoudre dans le vin au lieu de mousser. Enfin, l'industrie du verre, en progrès, put fournir des bouteilles résistantes..

Les 4 Abbayes moniales Viticole Française



Abbaye du Barroux **Ventoux**



Abbaye de Jouques **Coteaux d'Aix**



Abbaye de Lérins **IGP Méditerranée**



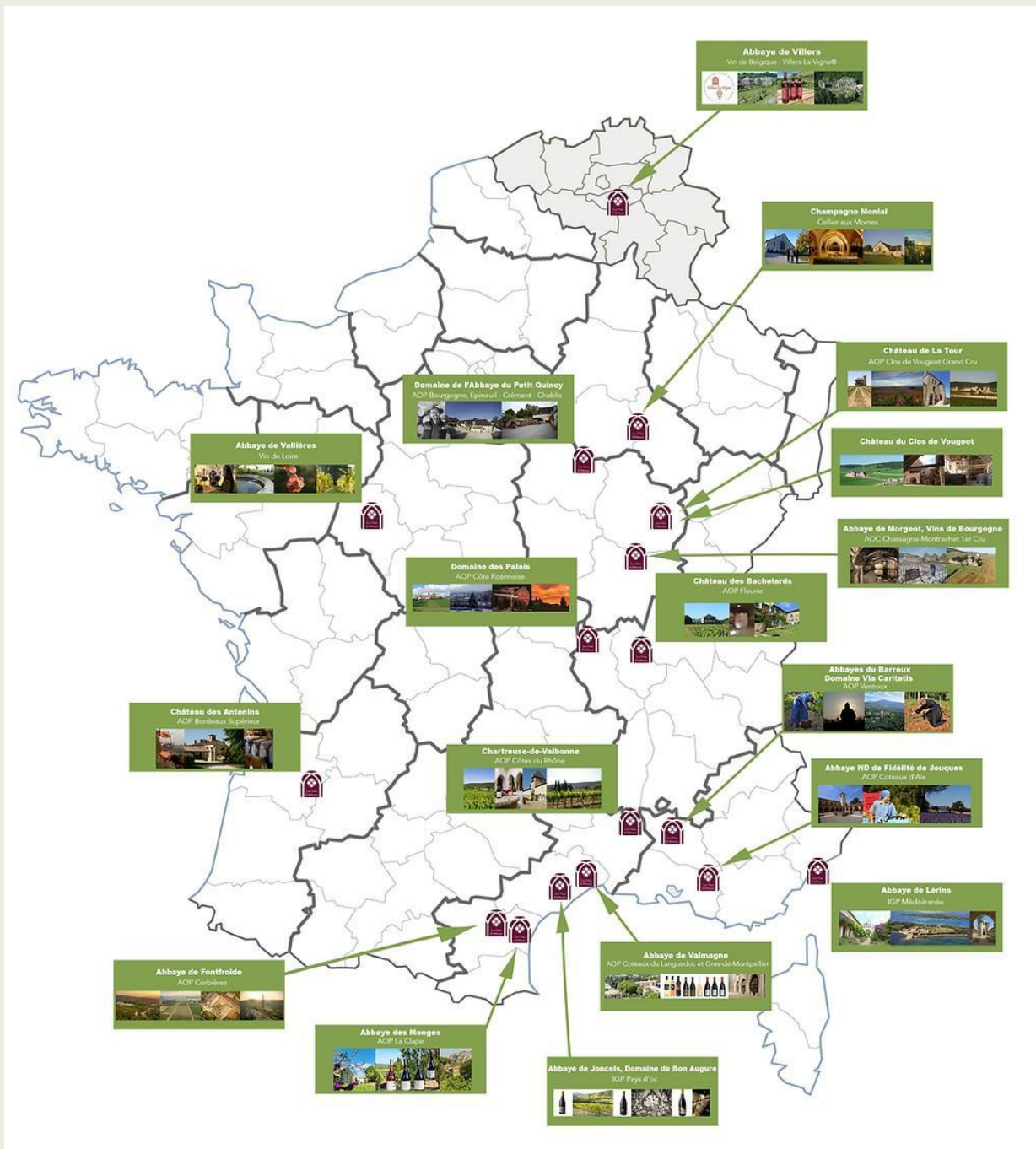
Monastère de Solan **IGP Cévennes**

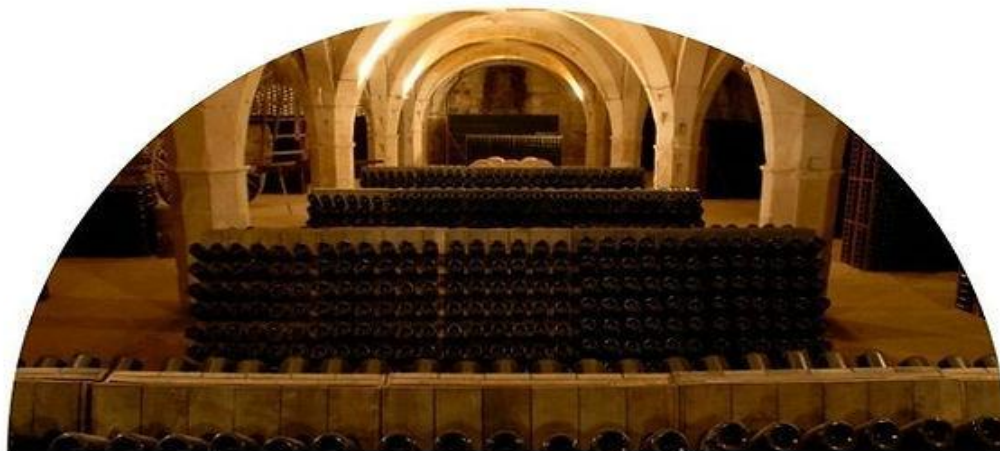


L'association des vins d'abbayes, créée en 2008 regroupe des responsables ou propriétaires de vignobles d'origine monacale dont l'ancienneté et la qualité reflètent le travail et la compétence des moines qui en sont à l'origine depuis le Moyen Âge jusqu'à nos jours.

Ses membres désirent exprimer à travers la présente charte l'esprit qui les anime.

info@lesvinsdabbayes.fr

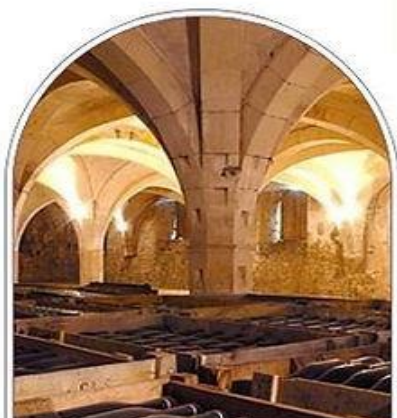




Champagne Monial

Vins de Champagne

Histoire et patrimoine



C'est dans ce pays de vallons secrets, hantés par la silhouette tutélaire de Charles de Gaulle, que les moines de Clairvaux choisirent en 1194 de vendanger des grappes de raisin. Ils les confièrent aux voûtes de la grande salle capitulaire, pour en faire du vin et plus tard du champagne. Depuis plus de huit siècles, à Colombé le Sec, les colonnes gothiques du cellier aux moines abritent les récoltes. Aujourd'hui, la famille Calon-Egger les élève vers un champagne élégant, héritier de l'histoire du pays profond de l'Aube.

Vins et vignoble

Terroir / soil : Sol argilo-calcaire typique de la Côte des Bar.

Appellation / cépages / grape varieties :

Le vignoble est planté aux 2/3 en pinot noir, le dernier 1/3 en chardonnay.

Les cuvées

- La cuvée **Communio**

Elle est largement dominée par le pinot noir (90%), avec un appoint de chardonnay (10%). C'est un brut légèrement dosé, idéal pour les apéritifs.

- Les cuvées **Libera Me**

Libera Me brut nature : 80% de pinot noir et 20% de chardonnay (Dosage inférieur à 3 g). Idéal pour les grands moments de gourmandises.

Libera Me Blanc de noirs brut : 100% de pinot noir. Ce champagne est désaltérant et rafraîchissant.

- Les cuvées **Lux Aeterna**

La cuvée Lux Aeterna Blanc de blancs : Brut nature fait la part belle au chardonnay avec 100% de ce cépage.

Lux Aeterna Rosé brut : Il est essentiellement élaboré avec du pinot noir. Beaucoup d'élégance pour ce champagne aux notes légères de fruits rouges et aux fines bulles rafraîchissantes.

- La cuvée **Sylves**

Alliance subtile de chardonnay et de pinot noir vieillis en partie en fûts de chêne durant 2 ans. Ce champagne aux arômes développés est destiné aux repas.



Champagne Monial - Famille Calon
Cellier aux moines, 10200 Colombé-le-Sec

Tél : 03 25 27 02 04

mail : calon.emmanuel@wanadoo.fr

site : www.monial.net





Champagne Monial - CUVÉE LIBERA ME BRUT NATURE - 75CL

Pinot noir (80%) et Chardonnay (20%)
vinifié dans la superbe cave cistercienne du Cellier aux Moines.
Très faible dosage en sucre, inférieur à 3 grammes.

Température de service à 8 C°

Accords gourmands : cocktails, mignardises salées, huîtres, saumon, fromage

20,00 €



Abbaye de Vallières

Vins de Loire

Histoire et patrimoine



Fondée en 958 par l'Abbaye de St Julien de Tours, deuxième abbaye bénédictine de France à l'époque, l'Abbaye est bâtie au XIème siècle sur les terres du fief de Vallières dont elle prend le nom. Par ses cultures, elle fournit aux religieux de St Julien les subsistances et par la vigne, le vin. La vigne et l'Abbaye sont, depuis l'origine, indissociables. Mutilée à la révolution, maltraitée au XIXème siècle, ses propriétaires actuels la restaurent et redéveloppent le domaine viticole. Le fil de l'histoire, rompu depuis la Révolution et les arrachages successifs, est ainsi renoué.

Vins et vignoble

Superficie du vignoble / area under vine : 3 ha.

Terroir / soil : Argile à silex - Coteaux calcaires.

Appellation / cépages / grape varieties : Le vignoble est partagé entre un AOP Touraine - IGP Val de Loire Vin de France.

Cépage : Chenin - Groslot - Côt - Muscat

Cuvée « Chapitre Premier» : 100% Chenin - Elevage en barriques 9 mois.

Cuvées « Les Bulles du Chapitre» rosé : Effervescent - Brut rosé - Groslot / Côt.

Mode de culture / cultural method : Agriculture Biologique
Sols cultivés traditionnellement - Vendanges manuelles en caisses.



Abbaye de Vallières - Frédéric Berthelot
15 allée de l'Abbaye - Vallières 37230 Fondettes

Port. + 33 6 80 21 01 24

Site : www.abbayedevallieres.fr

E-mail : contact@abbayedevallieres.com





Abbaye de Vallières - CHAPÎTRE 1ER - CHEVALETTE 2020 - 75CL

100% chenin

Vinification traditionnelle et élevage de 9 mois en barrique

Température de service à 12 C°

Accords gourmands : Poissons blancs, crustacés et coquillages, noix de saint-jacques sur fondue de poireaux , viandes blanches, bouchées à la reine, choucroute, rillettes de volailles, fromage de chèvre mi-affiné, comté

12,00 €



Abbaye de Morgeot

Vins de Bourgogne – Chassagne Montrachet

Histoire et patrimoine



Les moines de Citeaux créent le vignoble à l'Abbaye vers 1150. Au XVème siècle les troupes du roi de France dévastent le village de Chassagne pour les punir de leur fidélité à Marie Duchesse de Bourgogne. Il ne restait de l'Abbaye que la chapelle, le four à pain... et les vignes. Les Mac Mahon élèvent du vin en Bourgogne depuis leur arrivée de l'Irlande vers 1750. Philippe le marquis & 4e duc de Magenta tombe sous le charme de l'abbaye dans les années 60. Aujourd'hui, la duchesse Amélie de Magenta et ses enfants s'investissent pleinement dans l'élaboration de grands Chassagne-Montrachet 1er cru.

Vins et vignoble

Superficie du vignoble / area under vine : 9 hectares don't 100 ouvrés au Clos à l'Abbaye de Morgeot. / 20 acres including 10 acres within the Clos at the Abbaye de Morgeot.

Terroir / soil : Argilo-calcaire sur sous-sol de l'ère jurassique supérieur. / Mixture of clay and chalk from the Jurassic era.

Appellation / cépages / grape varieties :

Chassagne-Montrachet 1er cru Abbaye de Morgeot / Chardonnay

Chassagne-Montrachet 1er cru Abbaye de Morgeot/ Pinot Noir

Mode de culture : Cordon Guyot et Cordon de Royat Taillée, vendangée à la main.

Lutte raisonnée, retour au désherbage mécanique, ajout de matière organique. Pressoir pneumatique basse pression.



Abbaye de Morgeot - Duchesse de Magenta

Morgeot, 21190 Chassagne-Montrachet

Tel : 03 85 82 09 86

E-mail : info.abbayedemorgeot@gmail.com





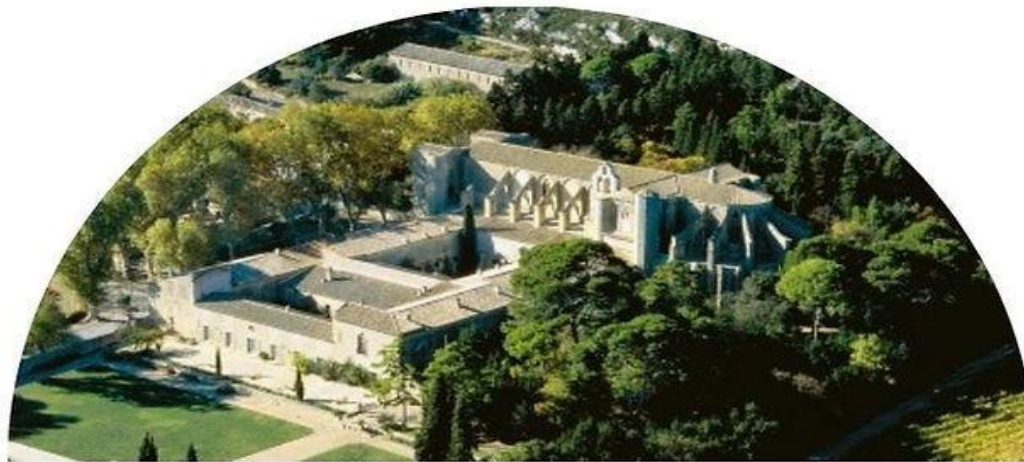
Abbaye de Morgeot - PULIGNY-MONTRACHET LES HOUILLÈRES 2019 - 75CL

100% Chardonnay.

Température de service à 12-14 C°

Accords gourmands : homards, langoustes, écrevisses, viandes blanches, volailles en sauce et certains fromages

36,00 €



Abbaye de Valmagne

Vins du Languedoc

Histoire et patrimoine



Fondée en 1138 sur la commune de Villeveyrac près de Pézenas, l'Abbaye de Valmagne est rattachée en 1159 à l'ordre de Citeaux. Le vignoble existe depuis le XII^{ème} siècle et ses vins sont aujourd'hui réputés en France et à l'étranger.

L'église, de style gothique classique, reconstruite en 1257 de 23 mètres de haut et 83 mètres de long, fut convertie en chai après la révolution.

Aujourd'hui, le domaine ainsi que l'abbaye sont entre les mains de la dernière génération de la lignée de Turenne : la famille d'Allaines.

Vins et vignoble

Superficie du vignoble / area under vine : 30 ha dont 25 en AOP conduits en agriculture biologique avec des inspirations biodynamiques depuis 1999.

Terroir / sol : Argilo calcaire et grès rouge

Appellation / cépages / grape varieties :

AOP Languedoc : Cuvée Portalis rouge, blanc et rosé (syrah, mourvèdre, grenache), blanc (roussanne, marsanne, viognier)

Grés de Montpellier : Cuvée de Turenne rouge (syrah mourvèdre), Cardinal de Bonzi

IGP Pays d'Oc : Vitrail rouge, blanc et rosé (grenache, carignan, morrastel, cinsault), blanc (viognier, marsanne)

Mode de culture / cultural method : Biologique certifié Ecocert, conversion en cours vers l'agriculture biodynamique.



Abbaye de Valmagne - Roland d'Allaines

34560 VILLEVEYRAC

Tel: 04 67 78 06 09

E-mail : rdallaines@valmagne.com

www.valmagne.com





Abbaye de Valmagne - CUVÉE TURENNE 2019 - AOP GRÈS DE MONTPELLIER - 75CL

Syrah 50%, Mourvèdre 25%, Grenache 20% , Morrastel 5%.

Élevage en fûts de chêne d'une partie de la cuvée pendant 12 mois.

Rendements faibles : 10hl/ha. Sélection parcellaire et vinification séparée des cépages

Température de service à 16 C°

Accords gourmands :cuisine méditerranéenne, volailles rôties, fromages affinés.

18,00 €



ABBAYES DU BARROUX DOMAINE VIA CARITATIS

Ventoux

Histoire et patrimoine



Héritiers de la grande tradition des vignobles monastiques, les moines et les moniales bénédictins du Barroux réalisent un travail de haute couture sur leur domaine. Depuis 2015, les moines et les moniales ont souhaité unir leurs forces avec celles des vignerons locaux. Dans une démarche de Charité, moines et vignerons ont résolu de réaliser ensemble de grands vins pour révéler leur terroir exceptionnel qui domine, par la fraîcheur et l'altitude ses proches et prestigieux voisin de Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape.

Vins et vignoble

Superficie du vignoble / area under vine : 11 ha de vignes, 4 ha d'oliviers et un peu de lavande.

Terroir / soil : Sableux, argileux, mixtes et limoneux à des altitudes de 320 et 600 mètres.

Cépages / grape varieties : Grenache, syrah, carignan, marselan, cinsault, clairette, roussanne, granache blanc, chardonnay.

Gammes des vins : Vox (blanc, rosé et rouge), Pax Rouge, Lux (blanc, rosé et rouge).

Mode de culture/ cultural method : Sur leur domaine entièrement en agriculture de montagne, moines et moniales ont porté leurs méthodes culturales au niveau des plus grands vignobles. Largement inspirées de l'agriculture bio, leurs techniques viticoles sont le fruit d'un savoir-faire patiemment élaboré visant, au-delà de tous les labels, à « la garde et au service de la création ».



Abbaye Sainte-Madeleine - Domaine Via Caritatis

84330 Le Barroux

Tel. 04 90 62 56 31

Site: www.via-caritatis.com

E-mail : pere.cellerier@barroux.org





Domaine Via Caritatis - LUX ROUGE 2018 - AOP VENTOUX 75CL

Syrah, Grenache,
Marselan
élevage en fut de chêne

Température de service à 16 C°

Accords gourmands : gigot d'agneau, souris d'agneau aux légumes nouveaux, côte de bœuf, fromages

19,00 €



Abbaye ND de Fidélité de Jouques

Coteaux d'Aix

Histoire et patrimoine



Entre la Sainte Victoire et le Lubéron, l'Abbaye Notre Dame de Fidélité est située sur un plateau dominant la vallée de la Durance où règnent la vigne et l'olivier, le lavandin, le thym et le romarin... En 1967, à leur arrivée, les moniales ont appris l'art de cultiver la vigne. Le soin qu'elles y apportent et la volonté de produire des raisins de qualité leur permettent de vous offrir les cuvées : Louange, Fidelis et Exsulta.

Vins et vignoble

Superficie du vignoble / area under vine : 8,5 ha de vignes alternant avec des lavandins, du romarin et 3 ha d'oliviers.

Terroir / soil : Situés à 300 m d'altitude, les sols sont composés de marnes argilo-calcaires, parfois recouverts de cailloutis plus ou moins grossiers.

Appellation / cépages / grape varieties : Le vignoble est partagé entre un AOP coteaux d'Aix et les vins de pays. On y trouve majoritairement les cépages GRENACHE et SYRAH ainsi que le MERLOT et le CALADOC.

Mode de culture / cultural method : Culture raisonnée.



Abbaye Notre-Dame de Fidélité de Jouques

Pey de Durance 13490 Jouques

Tel. +33(0)4 42 57 80 17

Site : www.abbayedejouques.org

E-mail : cellerie@abbayedejouques.org





Abbaye de Jouques - LOUANGE 2019 - AOP COTEAUX D'AIX 75CL

100% Grenache

Température de service à 16 C°

Accords gourmands : agneau et volailles rôties, tians de légumes à la provençale.

15,00 €