

Paris

**Abbaye de Clairvaux  
(Monial)**

 COLOMBÉ-LE-SEC (AUBE) -  
envoyé spécial

En s'approchant du Cellier aux moines, sanctuaire des champagnes Monial, près du petit village de Colombé-le-Sec, dans l'Aube, point de moines ni de moniales à l'horizon. Ni même d'abbaye. Ce coin de Bourgogne est pourtant réputé pour son histoire religieuse. Sur les pentes des vallons qui bercent le domaine, des chevaux paissent entre deux champs de céréales et non loin des vignes, à quelques kilomètres de Bar-sur-Aube, la pointe la plus méridionale de la production de champagne. Au creux des courbes douces à l'œil serpente la Bresse, petite rivière qui rejoint plus loin l'Aube.

Il faut attendre de pénétrer dans la cour de cette ferme pour saisir l'architecture si particulière des cisterciens, sobre, robuste et d'une pureté inspirée par l'ordre fondé par Robert de Molesme, au XI<sup>e</sup> siècle. Le plus impressionnant est, sans nul doute, la très vaste cave avec ses croisées d'ogive, typiques du passage du roman au gothique orchestré par le savoir-faire des moines. Là, sous ces hautes voûtes du XII<sup>e</sup> siècle, attendant d'être tournées (à la main), reposent tranquillement les bouteilles de champagne de la famille Calon, à la température constante de 8 °C à 12 °C qu'autorise ce cellier semi-enterré.

#### Trouvailles anglaises

Point de nonnes donc, mais trois jeunes et sémillantes sœurs, Alice, Marina et Janette, avec leurs parents, Agnès et Emmanuel, à la tête du domaine depuis 1980. Les vignes étaient alors marginales, comparées aux 300 hectares de céréales de la propriété. « On avait un peu de raisin que l'on faisait presser chez un vigneron, mais, quand il a vendu son exploitation dans les années 2000, on a décidé de faire notre vin », raconte Agnès Calon, la cinquantaine dynamique.

Première étiquette des champagnes Monial en 2009, un nom en référence au passé religieux de l'endroit. Aujourd'hui, la cave

médiévale accueille les amateurs d'architecture religieuse. Quelques décennies plus tôt, s'y déroulaient moult soirées dansantes – « Une tante organisait des bals dans le cellier, et Mike Brant ou encore Yvette Horner sont venus ici, mais mon mari a voulu que ce lieu retourne au vin », se souvient la maîtresse de maison. Au-dessus du cellier, une chapelle rappelle la vie des moines produisant du vin dans la ferme. L'ensemble a été classé par les Monuments historiques en 1919.

C'est donc au milieu des années 1100 que l'abbaye cistercienne de Clairvaux, fille de la très puissante abbaye de Cîteaux, étend son domaine. L'année même de la mort de son fondateur, l'abbé Bernard de Clairvaux, en août 1153 – les dons étant sévèrement en baisse, l'abbaye devait trouver de nouveaux revenus. Elle ne possédait que six granges, mais se retrouve à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle à la tête d'un vaste complexe de 24 fermes, auxquelles il faut ajouter deux forges et deux celliers, dont celui de Colombé-le-Sec.

Les règles monacales commandent aux cisterciens de vivre de prières et de leur travail, retirés du monde. Elles se distendent, explique Gilles Vilain (*L'Abbaye de Clairvaux*, Dominique Guéniot éditeur, 2015). De même que s'assouplit l'obligation d'avoir des terres à moins d'une vingtaine de kilomètres de l'abbaye, afin que les moines puissent la rejoindre à la fin de la semaine de travail.

À Colombé, ils restaient sur place, d'où la construction de la chapelle, afin de remplir leurs obligations religieuses, et de cellules pour dormir. Les moines viticulteurs étaient, pour l'essentiel, des frères convers – c'est-à-dire des frères – participant à la vin-



La cave des champagnes Monial, avec ses croisées d'ogives du XII<sup>e</sup> siècle. M. BARDE

## « LA VIGNE A PRIS LE PAS SUR L'ACTIVITÉ CÉRÉALIÈRE, EN TEMPS ET EN REVENU »

EMMANUEL CALON  
propriétaire du domaine

vescent, grâce aux trouvailles anglaises et aux améliorations apportées par le révérend Pierre Pérignon, au XVII<sup>e</sup> siècle, n'avaient pas vu le jour. L'abbaye de Clairvaux voit son sort scellé au lendemain de la Révolution. Les moines quittent les lieux. Devenue bien national, l'abbaye est vendue en février 1792 à un architecte qui y installe une verrerie et une papeterie. Sous Napoléon, Clairvaux connaît une nouvelle vie : elle devient une prison, la plus grande du XIX<sup>e</sup> siècle – elle devrait fermer en 2022. Deux siècles d'histoire carcérale et cinq d'histoire monacale pour une abbaye qui, restaurée et visitable en partie, reste un haut lieu de l'histoire de France.

#### Des cuvées aux noms latins

Des 177 hectares de vignes que travaillaient alors les moines, il ne reste pas grand-chose. Elles n'ont pas survécu à l'épidémie de phylloxéra à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Tout a été arraché. La famille Calon leur a offert aujourd'hui une nouvelle vie. Dès l'entrée de la cuverie trône un pressoir Coquard, une marque de référence : une presse hydraulique lente pouvant recevoir 4 000 kilos de raisins.

chés au passé de la ferme. « Nous avons choisi des noms latins pour nos cuvées afin de rappeler l'histoire des lieux et nous avons adhéré à l'association Les Vins d'abbayes en mars 2017 », dit Agnès Calon. Les premières cuvées s'appellent *Communio*, *Libera me* et *Lux aeterna*. D'autres suivent, *Sylves* et *Cardinal*, un rouge en hommage à la pourpre cardinalice des dignitaires de l'église.

Le champagne est désormais au cœur de l'activité agricole du domaine, qui propose aussi un gîte. Emmanuel Calon, qui rentrait de moisson en ce jour de la mi-juillet, en témoigne. « La vigne a pris le pas sur l'activité céréalière, en temps et en revenu ». Et les chaleurs de 2017 annoncent une très belle année. De quoi rendre grâce... ■

RÉMI BARROUX

Fin de cette série

## SÉLECTION

#### Libera me, brut nature

Non millésimée, cette cuvée est constituée uniquement de pinot noir, comme un blanc de noirs, ce qui lui offre la rondeur caractéristique du cépage. 18 euros.

#### Lux aeterna, rosé brut

Un champagne d'assemblage de chardonnay (très minoritaire), avec un coteau champenois rouge et, donc, du pinot noir. Le tout propose de jolis fruits rouges, une finale vive et beaucoup d'élégance. 21 euros.

#### Sylves, brut

Un assemblage des deux cépages

LA CAVE MÉDIÉVALE,  
OÙ MIKE BRANT