

Salon des vins d'abbayes 2024, la rencontre du vin et du divin à Paris

le 18/03/2024 à 12:15



Frère Antoine, moine de l'abbaye de Lérins lors du Salon des Vins d'Abbayes, à Paris le 15 mars 2024. Arnaud Spilioti

Dans le cadre intimiste de l'ancien Palais abbatial de Saint-Germain des Prés, frère Antoine, moine cistercien de [l'abbaye de Lérins](#), accueille, avec une douzaine d'exposants, un groupe de visiteurs lors de la 16e édition du salon des « vins d'abbayes », qui s'est tenu à Paris les 15 et 16 mars. L'Association des vins d'abbayes, qui est à l'origine de l'événement, cherche à promouvoir l'héritage viticole monastique en rassemblant une vingtaine d'exploitants, moines ou vigneron, qui font vivre des domaines d'origine monastique en France, en Italie ou en Belgique.

Le collectif créé en 2008 par Philippe d'Allaines et Stéphanie de Suduiraut rassemble 19 membres qui produisent « un vin de qualité » en suivant « l'esprit des moines du Moyen Âge », explique son président Philippe

d'Allaines. L'homme de 72 ans est aussi le propriétaire de l'abbaye de Valmagne située à une quarantaine de kilomètres de Montpellier. Selon leur charte, ces vigneron, qui ne sont pas forcément chrétiens, s'engagent à préserver « *les terroirs et les paysages* » en mettant en œuvre « *une agriculture respectueuse des hommes et de l'environnement* ».

Le bon vin réjouit le cœur de l'homme.

Sur les murs de la salle qui abrite le Salon, se mêlent aux symboles religieux des panneaux publicitaires, qui représentent différentes abbayes. Derrière son stand, frère Antoine, scapulaire noir et robe de bure blanche, organise la dégustation des vins et liqueurs du monastère. Ses bouteilles portent le nom de différents Pères de l'Église, la « *cuvée Saint-Pierre* », particulièrement appréciée, est un vin blanc aux notes de pêche, de miel et d'abricot.

Si le seul moine du Salon ne cache pas l'intérêt financier de ce festival, pour lui, c'est aussi une « *manière de créer du lien avec sa clientèle parisienne* » en transmettant aux 500 visiteurs annuels un « *patrimoine vivant* ». « *Le rythme du salon me change de celui de la communauté, mais il faut bien faire vivre notre monastère qui compte 24 frères* », explique celui qui est aussi l'économe de la communauté. Le domaine de l'abbaye, [situé sur l'île Saint-Honorat](#) au large de Cannes, s'étend sur 8,5 hectares. Chaque année, 35 000 bouteilles sont produites avec un prix de vente unitaire approchant les 30 €.

Parmi les membres de ce collectif, seules trois abbayes « *vivantes* » sont encore occupées par des moines ou moniales, dont les abbayes bénédictines vaclusiennes du Barroux et de [Notre-Dame-de-Fidélité de Jouques](#). Pour le reste, ce sont des propriétaires privés qui font vivre ces domaines.

Verre à pied et jeu concours en main, Julien, la quarantaine, déguste un vin en provenance d'Italie. L'homme originaire de Toulouse est venu pour « *découvrir ces domaines mal connus* ». Pour le cadre, qui tient à

souligner qu'il n'a pas la foi, « *le fait que ces vins soient élaborés dans des abbayes est un gage de qualité et de savoir faire* ». On ne peut « *pas oublier que l'histoire du vin est liée à celle des moines en Occident* », reconnaît-il.

Depuis quelques années, le collectif français se rapproche de l'association italienne Vini d'Abbazia, qui poursuit le même projet de l'autre côté des Alpes. Pour Marco de Cave, responsable du collectif italien, venir en France « *est une manière de se former en associant les savoir-faire* », mais également « *de promouvoir la région italienne du Lazio* » dont il est originaire.
