



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## Les vins de l'abbaye cistercienne de Valmagne, des modèles pour le Languedoc

Le duo aux commandes du vignoble de l'abbaye de Valmagne, Roland de Gaudart d'Allaines et sa sœur Eleonor, impulse un nouvel élan dans la région du Languedoc.

Par Isabelle Spaak  
Publié le 05/07/2023



30 ha de vignobles romains millénaires, un jardin médiéval, un restaurant vigneron, des animations culturelles... Roland de Gaudart d'Allaines et sa sœur Eleonor gèrent un domaine en pleine activité. *Florian Vidot*

L'apaisement spirituel n'est pas une sensation fréquemment éprouvée au sein d'un domaine viticole en pleine activité. Pourtant, à Villeveyrac, près de Mèze et de l'étang de Thau, la quiétude de l'abbaye de Valmagne, entourée de ses 30 ha de vignobles romains millénaires, favorise cette impression.

Est-ce dû au jardin médiéval qui accueille le visiteur ? À la tonnelle de la Ferme Auberge, restaurant vigneron où déjeuner de produits locaux et de légumes de saison issus du potager d'un hectare, bio depuis plus de dix ans ? La jeunesse, la fraîcheur de ces vins blancs aux notes de pêche blanche et d'abricot, la gourmandise des rosés ? La robe rouge grenat et l'onctuosité du Cardinal de Bonzi, grand vin de garde aux accents méditerranéens ? Quant à l'architecture proprement dite, impossible d'y rester insensible. La paix du cloître, la sérénité de l'église gothique, transformée en chai après la Révolution française, avec ses gigantesques foudres en bois de Russie encastrés dans les travées, la fontaine lavabo utilisée jadis par les moines.

» **À LIRE AUSSI : Un couple de visionnaires ose le pari fou des vins pétillants rosés dans le Languedoc**



partie le ressentie lorsqu'il nous rend visite et déguste nos vins. qu'il s'impregne de la quiétude et de ce savoir-faire monastique présent partout, de la vigne, à la gastronomie, jusqu'au maraîchage et, bien sûr dans les bâtiments, se réjouit Eleonor de Gaudart d'Allaines, 38 ans, aussi sereine que son cadre de vie. «À Valmagne, tout me porte. Je réalise le bonheur que j'ai de vivre ici, d'y voir grandir mes enfants, d'y travailler avec mon frère Roland, avec mon père».

Si Eleonor gère aujourd'hui l'important volet réceptif mis en place par sa grand-mère Diane pour l'abbaye, c'est son frère cadet Roland, bientôt rejoint par leur aîné Thomas, qui a pris à bras-le-corps la viticulture depuis 2017, à la suite de leur père, Philippe d'Allaines. Un pionnier du bio dans cette région viticole séculaire. Pour la fratrie, élevée à Paris, Valmagne et sa beauté ne furent longtemps qu'un cadre de vacances. «Nos chambres étaient des cellules de moines. Aujourd'hui, elles pourraient donner lieu à un hébergement insolite et de charme mais, petits, on ne trouvait pas ça très confortable» s'amuse Eleonor. Pour autant, quand elle revient à 27 ans pour quelques mois, elle se rend compte que c'est ici qu'elle veut vivre. Même révélation pour Roland. Après un IUT agricole, une école de commerce et plusieurs années dans la filière vin à Paris, il annonce à son dernier employeur : «Je vous préviens, à 30 ans, je rentre chez moi, à Valmagne».

«Je savais où je m'embarquais et que cela allait être dur, mais je ne regrette rien. Je vis mon rêve au quotidien.» Autrefois l'une des plus riches abbayes cisterciennes du sud de la France, Valmagne, fondée en 1139, fait partie de leur famille depuis deux siècles.

«Tout commence en 1838 avec le comte de Turenne, ancien maréchal de Bonaparte, vraisemblablement calviniste qui, avec la permission de l'évêché, achète l'abbaye mise en vente par adjudication au tribunal de Montpellier», raconte Eleonor.

Déjà propriété viticole et agricole, le domaine, de 360 ha actuellement, traverse des hauts et des bas au gré des conjonctures et des descendants d'Henri de Turenne, parmi lesquelles de nombreuses femmes. En 1999, Philippe de Gaudart d'Allaines prend le relais, convertit le vignoble en bio «après avoir trouvé des traces de produits phytosanitaires près de la source». Décision courageuse pour l'époque. Désormais, Rolland oriente patiemment la viticulture vers la certification en biodynamie. Un engagement fort. Symbole de cette fidélité familiale envers la mémoire monacale.

La rédaction vous conseille :

» **Rencontre avec Christophe Bousquet, président du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc :**

«**Nous sommes passés d'un Eldorado à un Éden**»

» **L'apocalypse que vivent les habitants de Preuilly après un orage de grêle dévastateur du vignoble**

» **Vallée du Rhône : les meilleures adresses du vignoble de Saint-Joseph**

## À découvrir

Expert du côlon: "J'implore tous les Français de rincer leur côlon avec cette astuce"

Nutrivia | Sponsorisé

[Voir les offres](#)

Plus besoin d'acheter des panneaux solaires : faites ceci (C'est génial)

Aide Solaire 2023 | Sponsorisé

Le QI moyen en France est de 98. Faites ce test et découvrez si le vôtre est plus élevé

WW IQ Test | Sponsorisé

[Cliquez ici](#)

Les gens nés entre 1941 et 1988 (et qui n'ont pas de panneaux solaires) découvriront ceci en juillet

Photovoltaïque.io partenaire d'EDF ENR | Sponsorisé

[En savoir plus](#)

Une pizza au feu de bois où vous voulez avec le Karu 12G



"Il n'était pas ok du tout", l'ex-femme d'Eddie Barclay dévoile combien elle a empêché lors du divorce

Capital | Sponsorisé

Cette mutuelle senior à 11,25 euros par mois couvre tout

Senior Tranquille | Sponsorisé

Découvrez les nouveaux panneaux solaires hybrides beaucoup plus rentables !

Panneaux solaires | Sponsorisé

Allô Patron, on est Mercredi, le catalogue Lidl est arrivé !

Le Catalogue Lidl | Sponsorisé

Hommes + 55 ans - Prostate ? Faites ça sur-le-champ

Santé Actuelle | Sponsorisé

Votre audit en ligne gratuit

Solocal FR | Sponsorisé

Je teste !

Flyers

PrintOclock FR | Sponsorisé

Go !

A partir de 5.99 EUR - Puzzle en bois de qualité supérieure

CRAFT HUB | Sponsorisé

Acheter

Fatigué d'un ordinateur lent? Il y a un moyen de l'accélérer de 30 à 40%

Outbyte Driver Updater | Sponsorisé

En savoir plus

### Nos liens utiles

[Les vins](#)

[Toute l'actualité](#)

[Guide des millésimes](#)

[Guide des régions/appellations](#)

[Guide des cépages](#)

[Dictionnaire](#)

[Agenda](#)

[Enotourisme](#)



### Le kiosque

Le Figaro  
(5 juillet 2023)

LIRE CE NUMÉRO



---

[Gérer votre abonnement](#)

[Espace personnel](#)

### Applications mobiles



Le Figaro : [iPhone](#) | [Android](#)



Kiosque Figaro : [iPhone](#) | [Android](#)



Figaro Jeux : [iPhone](#) | [Android](#)

### Nos newsletters

[Inscrivez-vous aux newsletters](#)

### Suivez-nous sur

---

[Paramétrer les cookies](#)

[Plan du site](#)

[Confidentialité](#)

[La rédaction](#)

[Nos partenaires](#)

[Mentions légales](#)

[Crédits](#)

[Charte](#)

[Contact](#)