

## Père O., moine vigneron

# « Le vin est le signe qui nous parle de l'amour de Dieu »

À l'origine du projet Via Caritatis, au pied du Ventoux, la communauté monastique de l'abbaye du Barroux produit un vin de qualité avec les vignerons de la Cave de Beaumont. Passionnant.

Propos recueillis par Roberto Petronio et Denis Saverot. Photos : Roberto Petronio

**L'abbaye du Barroux a été fondée par un Bordelais issu d'une célèbre famille du vin. Pouvez-vous le présenter ?**

**Père O.** Dom Gérard Calvet est issu de la famille Calvet, longtemps active au sein du négoce bordelais. Ils étaient trois frères, lui a opté pour la vie monastique, entamée à Tournay, près de Lourdes. Au lendemain de mai 1968, il décide, avec l'accord de son Père abbé, de poursuivre la vie monastique traditionnelle, celle qui a toujours été. Il est venu à Bédouin, à dix kilomètres d'ici, sur la face sud du Ventoux. Très vite, les moines affluent, bientôt une trentaine dans un prieuré qui pouvait en accueillir huit. Ils logeaient dans des caravanes, il fallait fonder. Dom Gérard a trouvé cette colline, entre Dentelles de Montmirail et Mont Ventoux, où il n'y avait rien. Les frères ont aidé à la construction du monastère roman entre 1980 et 1988. Dom Gérard, notre premier abbé, est parti vers le ciel en 2008.

**Il connaissait le vin ?**

Bien qu'issu d'une famille de négociants, il était sans doute celui de la famille qui comprenait le moins le vin sur le plan œnologique. Mais celui qui comprenait le mieux ce que l'on en attend au niveau théologique.

**C'est-à-dire ?**

Le vin est le signe qui nous parle de l'amour de Dieu.

**Quel message les Bénédictins attribuent-ils au vin ?**

Les moines catholiques portent de manière éminente la théo-

logie judéo-chrétienne, l'amour de Dieu qui s'est manifesté par le don du Fils, Jésus-Christ, mort pour nous sur la croix. La nuit du Jeudi saint, Jésus reprend le signe du vin pour consacrer son corps, son sang, se donner totalement à l'humanité pour la sauver, la rendre bonne. Depuis, le grand signe de l'amour de Dieu pour son peuple est le vin devenu sang du Christ. Depuis les temps les plus anciens, les moines portent ce signe dans leur vie de prières et de silence. Chaque jour, lors de la messe, nous consacrons le calice du vin qui devient le sang du Christ sur l'autel. Le signe du salut et de la joie.

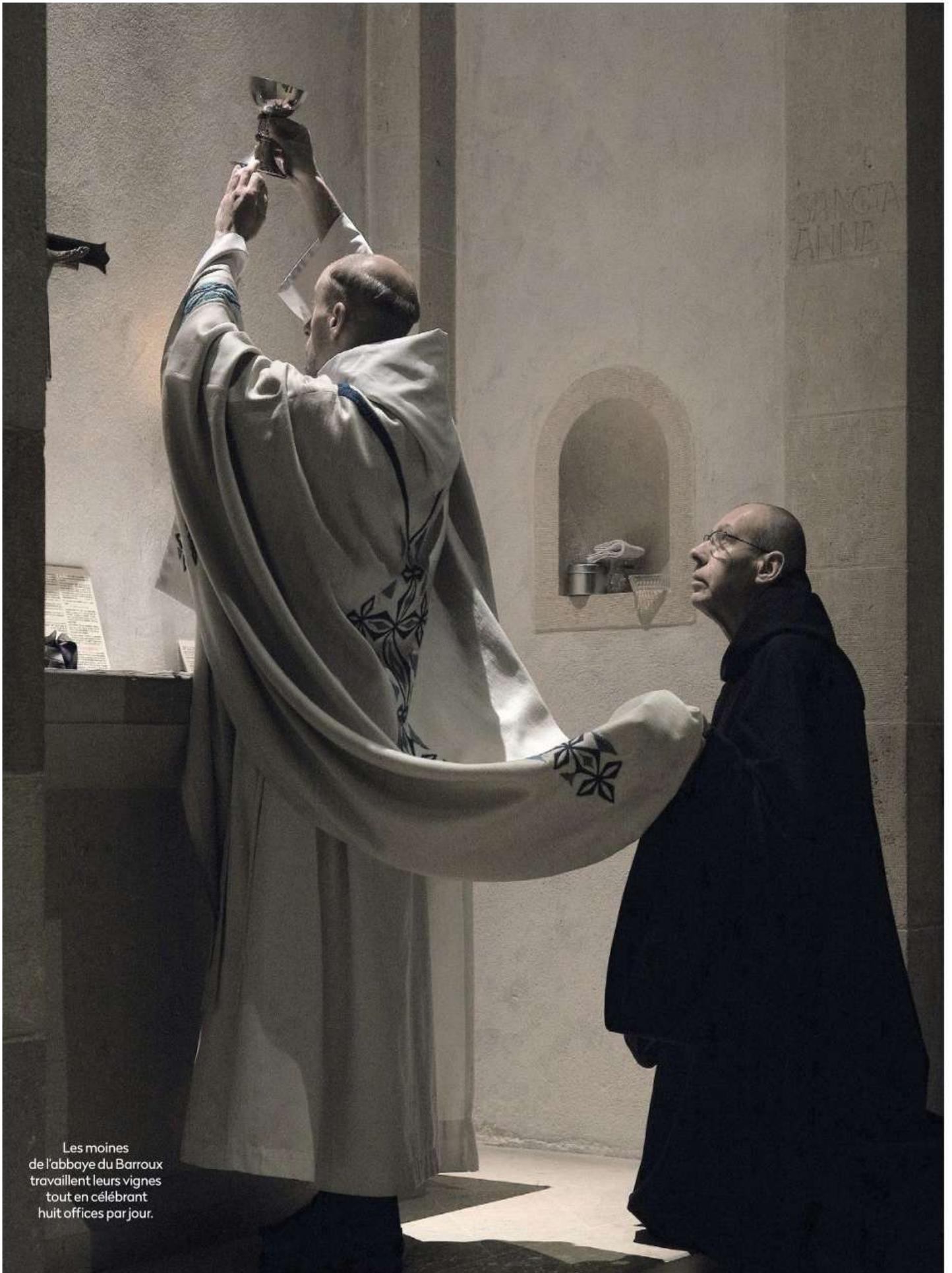
**Quand décidez-vous de faire du vin sur cette colline où il n'y avait rien ?**

Dieu nous a aidés. En 1986, Il nous envoie des sœurs à trois kilomètres d'ici. Elles acquièrent un ancien domaine viticole. Un engagement est pris : maintenir l'exploitation. Petit à petit, d'autres vignes sont acquises, un métayer est installé. De fil en aiguille, les moines eux-mêmes se mettent à travailler les vignes, une habitude de viticulture se met en place. En 2010, la rencontre de Jean-Dominique Artaud, à l'époque chef de culture du domaine de la Janasse à Châteauneuf-du-Pape, est décisive. Avec son regard d'homme de la vigne, il nous a fait prendre conscience que nous avions un grand terroir. Plus frais, plus montagnard que Châteauneuf mais un lieu où il ne manquait pas grand-chose pour produire un vin de qualité.

**Père O. aviez-vous une formation dans le vin ?**

Une formation de Parisien qui a grandi en foulant le bitume

*Comme tout moine, Père O s'efface derrière sa communauté. Il livre ici les dates clés de Via Caritatis. Naissance de l'abbaye : 1970 à Bédoin, 1980 au Barroux. 1986 : installation des sœurs, début de l'aventure viticole. 1988 : achèvement de la construction de l'abbaye. 2010 : rencontre avec l'œnologue Jean-Dominique Artaud. 2011 : virage assumé vers la qualité. 2015 : lancement du projet Via Caritatis. 2016 : première intervention de Philippe Cambie, sortie des premiers vins. 2017 : première gamme complète. Cuvées emblématiques : le grenache Ubi Caritas 2019, la syrah Tota Pulchra Es 2020 et Silencium Tibi Laus, 100 % clairette (gamme Abbayes). Et Lux rouge 2019, fruit du travail commun des moines et des vignerons.*



Les moines  
de l'abbaye du Barroux  
travaillent leurs vignes  
tout en célébrant  
huit offices par jour.

## Grand entretien

# Père O. moine vigneron

de la capitale, qui n'est pas, en dehors de Montmartre, une terre viticole ! Arrivé ici, le Père abbé a voulu me mettre à l'extérieur, dans les terres agricoles. J'ai appris avec mes anciens, des moines comme le père Odilon, ingénieur agronome, et le père Maur, fils de vigneron du Languedoc. Puis avec Jean-Dominique Artaud et notre consultant Miguel Varo.

**L'originalité du projet Via Caritatis, c'est l'alliance des moines et des vignerons de la région autour du vin. Comment travaillez-vous avec la cave coopérative de Beaumont ?**

Via Caritatis, ce sont les vins communs des moines et des vignerons. Sur tous nos bouchons, quel que soit le vin, il est écrit : « Si je n'ai pas la charité, je ne suis rien », tiré de l'hymne de saint Paul. Un message qui a 2000 ans sans être usé.

**Pardon de retomber dans le temporel : pouvez-vous donner quelques chiffres ?**

Les moines travaillent une dizaine d'hectares sur la trentaine valorisée au total avec les vignerons. Tous les vins sont vinifiés dans la Cave de Beaumont. Via Caritatis commercialise 140 000 bouteilles par an, soit 5 000 bouteilles par hectare.

**Pouvez-vous présenter vos cuvées ?**

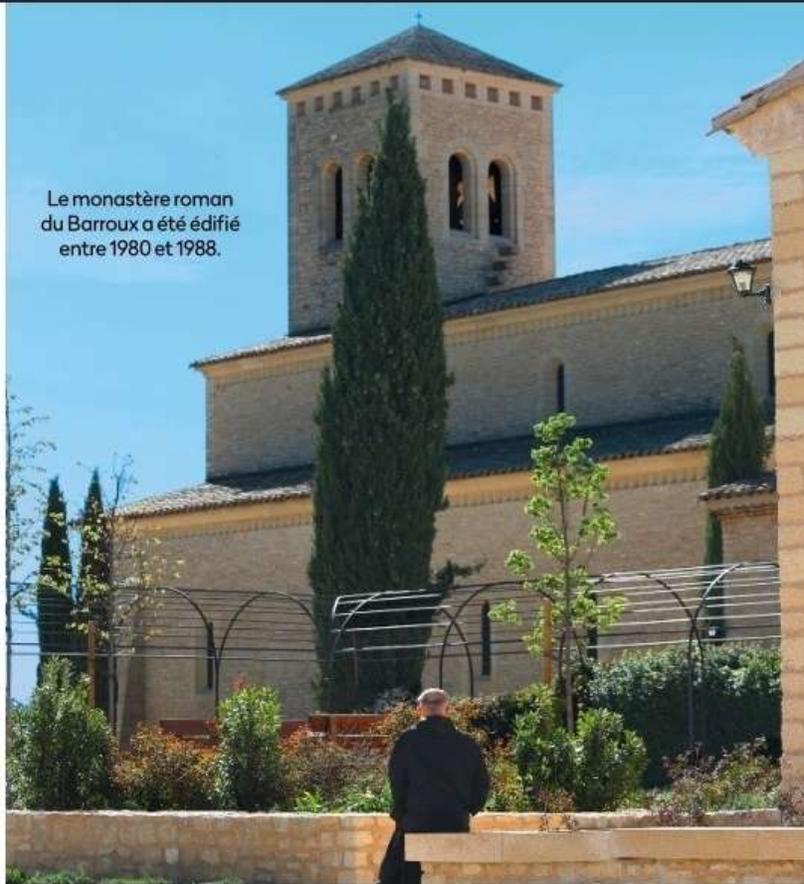
Vox, Pax et Lux sont les cuvées classiques de Via Caritatis. Vox, dans les trois couleurs, est l'entrée de gamme ; Pax n'existe qu'en rouge, c'est le cœur de gamme ; Lux est proposée dans les trois couleurs sur le haut de gamme. Les moines travaillent leur terroir, les vignerons le leur. Au sein de la cave, les raisins des moines sont vinifiés dans leurs cuves, les raisins des vignerons dans les leurs, dans deux espaces différents. Au mois de décembre, parfois en janvier, nous goûtons les cuves des moines et celles des vignerons, nous identifions les plus belles et nous décidons ou non de faire des assemblages.

**Mais vous produisez aussi des cuvées issues du seul travail des moines, n'est-ce pas ?**

Nous ne souhaitons pas distinguer mais tout unir, car la charité est unifiante. Néanmoins, au cœur de la marque Via Caritatis, nous signons en effet des vins 100 % monastiques, fruits du travail exclusif des frères et des sœurs. Il s'agit des cuvées de la gamme Abbayes, issues des parcelles rattachées à nos deux abbayes. Ce sont de grands vins à tirage limité, souvent produits en monocépage, élevés avec le moins de moyens possible pour atteindre des sommets par les voies les plus simples. Un peu comme le chant grégorien nous emmène dans une plénitude de prière, de silence, de douceur par la voie la plus simple : une seule partition, pas d'instrument, juste la voix humaine qui remplit l'espace.

**Le vin est un produit de plaisir mais aussi d'ébriété. Quelle est votre relation au plaisir et à l'ébriété ?**

À l'origine, Dieu place l'homme dans le jardin d'Éden, Aden, les délices en araméen ou en hébreu. L'acte de foi monastique, c'est la conviction que Dieu veut établir l'homme dans un jardin de délices. Les moines s'évertuent, depuis tous les temps, à faire de leurs abbayes de petits paradis sur terre.



Le monastère roman du Barroux a été édifié entre 1980 et 1988.

**Et l'ébriété ?**

En Dieu, il y a d'abord cette ébriété spirituelle, incréée, au-delà de tout ce que nous pouvons imaginer. Le Père aime son Fils et lui donne tout dans un élan de gratuité totale. Le Fils reçoit dans le même esprit. C'est le bonheur infini, l'amour sans limite. Ensuite, si Dieu est créateur de toutes les réalités créées, s'il a fait que le vin est source d'ébriété, ce n'est pas par une perte de contrôle. Rien ne lui a échappé. Dans le vin, l'alcool, dans la fermentation, Dieu a imprimé quelque chose de lui-même, ce vecteur de joie, cette dilatation. L'ébriété légère affranchit de l'épaisseur du temporel, l'amour circule mieux entre nous, la communion devient plus facile entre les êtres. Cela, Dieu l'a voulu. Et Jésus a pris ce signe-là le soir du Jeudi saint.

**Vous cherchez à faire des vins qui élèvent. Cela se traduit comment en matière de goût ?**

Comme moines, nous cherchons à faire des vins qui parlent du Ciel, de la sagesse divine. *Fortiter suaviterque*, Dieu conjugue infinie puissance et infinie douceur. Notre terroir austère et puissant raconte cela, la montagne et les anfractuosités, la lumière qui nous baigne avec une grande douceur, parfois avec violence l'été... Tout cela donne des vins puissants, méridionaux et en même temps suaves, en finesse et délicatesse grâce à l'altitude de la montagne.

**Les hautes maturités ne vous effraient pas ?**

Les maturités sur le Ventoux de la face nord, avec des altitudes élevées, rendent nos vins délicats. Voilà le paradoxe de ce terroir. En allant chercher les plus profondes maturités, on obtient les plus beaux équilibres, les plus belles finesses. On ne cherche pas à diminuer les degrés. Chez nous, si l'on n'est pas mûr, on obtient des vins pas souples, pas fins, on perd en délicatesse au profit de tanins durs, du végétal trop affirmé. À l'inverse, en allant chercher des degrés élevés, parfois jusqu'à

« Dans le vin,  
Dieu a imprimé  
une part  
de lui-même »

## Père O. moine vigneron au Barroux



Au sein du projet Via Caritatis, les cuvées de la gamme Abbayes sont 100 % monastiques, issues du seul travail des moines et des sœurs.

16 ou 16,5°, on obtient des vins dont des dégustateurs nous disent : « Vous êtes comme des bourgognes à 13,5° ! ».

### Ah bon ! Comment cela ?

L'altitude aidant, pour obtenir un 16 ou 16,5°, il faut vendanger au 15 octobre. Il fait alors 5 ou 6° C la nuit, 8° C le matin. Les raisins ont fini de mûrir à la fraîche comme on dit, la cave elle-même est froide, on ramasse tôt des raisins froids. La finesse, la délicatesse, la douceur, l'éclat du fruit viennent de là.

### Pour contenir la montée en l'alcool, vous pourriez aussi revenir à la taille en gobelet, non ?

Nous testons les gobelets sur échelas mais nous aimons le cordon de Royat, il met la vigne en croix. Quand vous arrachez une vigne en cordon de Royat, lorsque la vigne n'a plus ses fils, vous avez une magnifique vision de la croix.

### En croix mais attachée à des fils, c'est cela la liberté ?

Jésus fut rivé sur une croix par des clous et en même temps il était infiniment libre. Il nous l'a dit : « Personne ne me prend ma vie, je la donne de moi-même ». La plus belle des libertés, celle que nous apporte le Christ, c'est la liberté du don de soi.

### De matines à complies, huit offices rythment la vie du monastère, de 3 h 00 du matin à 20 h 00. Tous les moines doivent y assister. Comment travaillez-vous la vigne ?

Un ouvrier agricole et des stagiaires en haute saison nous aident à garder notre rythme monastique. Saint Benoît le dit dans la Règle : si à un moment les moissons, ici les vendanges, certains travaux de la vigne et les olives, appellent à travailler plus longtemps dans la journée, les moines doivent être contents de rester des moines vivant du travail de leurs mains. *Ora et labora*. Nous chantons alors les offices dans les vignes.

### Vos cuvées haut de gamme sont monocépages. Or, en Bourgogne, il y a plusieurs siècles, les moines ont défini leurs meilleures parcelles après avoir goûté les raisins. Vous

### êtes une soixantaine, pourquoi ne pas faire pareil pour donner une identité plus tellurique à vos vins ?

Les moines de Cîteaux ont mis deux, trois ou quatre siècles pour étayer cette distinction. Nous avons commencé il y a vingt ans, même si nous avons plus de connaissances au XXI<sup>e</sup> siècle. Nous devons aussi gérer un parcellaire morcelé, certaines vignes font 20 ares, soit 1 000 kilos de raisins. Ce n'est pas simple. Mais d'année en année, nos sélections parcellaires Abbayes deviennent plus pointues.

### Vous avez travaillé avec l'œnologue Philippe Cambie, bien connu à Châteauneuf. Que vous a-t-il apporté ?

Philippe nous a d'abord apporté son amitié. Il a eu la bonté et la simplicité, alors qu'il était mondialement connu, l'œnologue star de la Vallée du Rhône, d'accepter de venir nous rejoindre dans ce coin perdu du Ventoux. Le projet humain entre des moines et des vignerons le touchait. Philippe nous a apporté son expertise dans le domaine de l'assemblage. Il s'est moins investi dans les vignes car il était très occupé et déjà fatigué.

### Il a tout de suite associé vin des moines et simplicité ?

Certains nous disaient : « Cambie ? C'est l'homme de Parker ! ». Mais lors de sa première venue, face à la montagne, il nous a dit ceci : « Ici, ce n'est pas Châteauneuf, c'est la fraîcheur et la délicatesse ». Goûtant les cuves Abbayes, il a eu l'intuition qu'elles devaient rester les plus simples possible. Devant un brut de cuve, quatre mois après la vendange, Philippe a dit : « Ce vin doit rester tel quel, sans bois, sans rien, il trouvera sa plénitude par les voies les plus simples ». Comme dans le chant grégorien. Et pourtant, Philippe n'était pas un pilier d'église...

« Cambie ?  
Mais c'est  
l'homme  
de Parker ! »

### L'abbaye compte des appuis influents, la famille Parcé, Laurent Delaunay, Jean-Christophe Comor, Philippe Cambie jusqu'à sa mort. Comment l'expliquez-vous ?

En passant sur la terre, Jésus attirait beaucoup à lui. Là où la bonté s'exerce, là où la charité rayonne, s'opère une attraction. Ce ne sont pas les moines, simples serviteurs, qui attirent mais l'infinie bonté de Dieu. Dans le siècle qui est le nôtre existe une pénurie de spirituel, de bonté. Le monde est très dur aujourd'hui, violent, qui manipule et chosifie les gens au nom du profit. Via Caritatis apporte un contrepoids.

### Les moines échangent-ils sur le profil du vin ? Il est important que tout parte d'ici et pas d'un œnologue, non ?

Il est aussi important que tout parte des vignerons. Nous y allons progressivement. Ce qui est délicat dans ce projet, c'est de fédérer moines et vignerons. La communauté monastique redécouvrait ses très anciennes racines vigneronnes sans avoir gardé la pratique. Je tire mon chapeau à nos vignerons, à notre œnologue aussi, Daniel, d'origine érythréenne, à Blas, notre ouvrier d'origine espagnole qui vient d'arriver. Via Caritatis, c'est une réunion d'expériences humaines. Comme lors de la Pentecôte sur la place du Cénacle à Jérusalem, des gens arrivés de tous les horizons se sont compris les uns avec les autres. Parce que l'amour rassemble. ●