

CHAMPAGNE MONIAL

Un cellier où l'âme des moines habite et la famille Calon, arrivée ici en 1922, il y a un siècle. Au cœur des colonnes élancées, les bulles, dans leur verticalité, montent vers le ciel.

dans la voûte, comme une clef, ils ont ménagé le rond d'un oculus : 5,50 mètres plus loin, sur la travée suivante, un autre. C'est par là que le jus coulait par gravité du vendangeoir au-dessus. On entonnait dans le vaste cellier, « *une salle voûtée d'ogives, à trois nefs de six travées séparées par deux files de piliers* ». C'est le plus bel exemple de grange de l'abbaye de Clairvaux. Les moines ont pensé à tout, ont tout inventé. La terre, le vin c'est eux et le commerce florissant avec. Fille de Cîteaux, Clairvaux, née du désir de saint Bernard, a essaimé dans le Barséquanais. Celle de Colombé-le-Sec, fondée entre 1194 et 1202, est la seule restée debout, remarquablement conservée, témoin de l'allant et du génie des moines vigneron bâtisseurs. Elle a traversé le temps, est restée en l'état depuis la fin du XVIII^e, seule l'aile sud qui abritait le vendangeoir a disparu dans les flammes d'un incendie.

Aux niveaux supérieurs, il y a un haut grenier, une habitation que la famille Calon occupe toujours. Distribuée par un couloir qui part du nord et longe le levant, c'est une chapelle. Une claire-voie de bois ouvre sur un rectangle de lumière intime que baigne le rayonnement solaire, des murs à colombages, des poutres de bois et du torchis qui supportent une belle voûte en nef comme celle des navires, un lambris délicat. Un modeste autel, quelques chaises pour prier et au fond un immense vitrail dessiné dans les remplages gothiques et protégé du dehors par une grille en carrés de fer qui découragerait les attaques d'une armée d'envahisseurs. Seul le rayonnement des matins du monde vient caresser le lincol de l'autel où jadis reposa un retable qui enchâssait un triptyque peint en 1508 par Jean Bellegambe pour l'abbaye de Flines mais que l'on découvrit ébloui ici un jour de 1861. Une Vierge à l'Enfant, entourée de donateurs en habit de neige, cinq cisterciens présentés à la Vierge par Bernard de Clairvaux. On dit que c'est la famille du saint, les moines sont ses frères, la bénédictine sa sœur, le couple richement vêtu ses parents. Il est passé dans les mains du

célèbre marchand de tableaux Wildenstein. Si vous voulez le voir, il faut aller en Amérique, il est accroché au Metropolitan Museum of Art de New York, The Met pour les familiers.

Voilà. Les Calon sont restés à Colombé-le-Sec, ils sont tous les cinq d'ici, Agnès la mère, Emmanuel le père, les trois filles, jolies comme des madones, Alice, Marina et Jeannette. Les Calon ont débarqué en 1922, ça fait un siècle. Tous les jours, le temps des moines les traverse de part en part, ils se sont habitués à cette lumière qui les conduit vers la verticalité de leurs vins de champagne. Ils les font naître, comme les moines, au cœur du cellier de colonnes élancées dans le recueillement de la terre jusqu'au ciel. C'est Emmanuel et Agnès qui ont fondé il y a quinze ans cette marque qui ne pouvait s'appeler que Monial et dont les noms des cuvées portent les signifiants d'un requiem : Libera Me, Lux Aeterna et celui du groupe monacal qui l'habita, Communio. S'y ajoute Sylves, une cuvée vieillie en fût de chêne. Désormais, Alice et Marina s'occupent des vignes, les 3,5 hectares d'un jardin vigneron entouré des champs de blé en bio que leur père sème chaque année. Évidemment, les filles suivent les traces paternelles et le vignoble est en conversion à l'agriculture biologique, « *question de respect de la biodiversité et des femmes et des hommes qui vivent dessus* ». Les plantes bio-indicatrices foisonnent dans les rangs enherbés naturellement.

Bien sûr, Alice et Marina sont aussi à la cave, leurs flacons séjournent sur lattes et sur lies au temps sacré du cellier aux moines. Monial Brut Nature Lux Aeterna 2016 : que du chardonnay dégorgé en mai 2020, un vif-argent aux accents citriques précis, marqué par la verticalité des colonnes qui l'ont vu mûrir. Monial Libera Me, base 2019 et 10 à 15 % de vins de réserve : que du pinot noir, ardent et salin, dessiné pour passer le temps long, l'éclat du minéral. Libera Me Blanc de Noirs 2012 : dégorgé en février 2021, la lame brillante tranche les nobles accents pâtisseries. Ici, la pureté cistercienne construit les vins pour longtemps. / [JAN-OLIVIER](#)



SYLVES

« C'est le pinot qui domine, un soupçon de chardonnay l'habite. Il passe 2 ans dans des fûts de chêne de la forêt d'Argonne, des 205 litres de la tradition champenoise. Ce vin est un hommage aux moines qui ont vinifié dans notre cellier. C'est une traversée du temps nourrie de l'esprit créateur qui les animait et dont nous sommes les héritiers. »