



Séance de dégustation avec un moine et le maître de chai, Daniel Haïlé.

La viticulture sur des terrains escarpés suppose l'apprentissage de techniques nouvelles, et de planter les pieds de vigne en haute densité: le resserrement des rangs implique un travail plus délicat mais oblige la vigne à s'enraciner plus en profondeur, tandis que la fraîcheur de l'altitude jointe à l'ensoleillement provençal ajoute encore à la complexité du jus.

### Conseillés par le meilleur œnologue du monde

Aidés pour l'assemblage par Philippe Cambie, sacré en 2010 meilleur œnologue du monde (mort en décembre 2021), les moines ont initié en 2015 un projet ambitieux baptisé Via Caritatis afin de produire des vins de qualité en associant les raisins issus de leurs parcelles à ceux des vignerons voisins, sur un domaine d'une trentaine d'hectares, dont les dix des abbayes.

Tous les bouchons de liège de Via Caritatis sont frappés de la phrase de saint Paul: «*Si je n'ai pas la*

## VINS VOX, PAX ET LUX

Les moines du Barroux produisent, avec les vignerons associés à Via Caritatis, trois gammes de vin: Vox, Pax et Lux, vendues respectivement autour de 9, 13 et 19 euros la bouteille. Vox et Lux sont déclinées en blanc, rouge et rosé, Pax n'existe qu'en rouge. S'y ajoute une gamme baptisée Abbaye, issue des seules parcelles cultivées par les religieux. Pour valoriser les 10 nouveaux hectares exploités par les vignerons Via Caritatis, le monastère propose 8000 cartons à frais de port uniques de 5 euros, offerts à partir de 6 cartons. L. D.

Renseignements sur la boutique [via-caritatis.com](http://via-caritatis.com)

*charité, je ne suis rien.* » Le mode de fonctionnement de ce label viticole (*lire encadré ci-dessus*), second axe de la refondation, en est l'application. En s'associant avec les vignerons locaux plutôt que de faire cavalier seul, les moines du Barroux ont renoué avec l'esprit du monachisme médiéval, lorsque la prospérité d'un monastère ruisselait sur un pays tout entier.

Le moine responsable du vignoble (il ne souhaite pas voir son nom cité, fidèle à l'anonymat monastique) vante cette collaboration avec les vignerons voisins, qui souvent travaillent la vigne depuis des générations: «*Nous ne voulions pas entrer en concurrence avec eux, mais créer une synergie qui profite à tous, un partage des compétences qui nous permette d'apprendre de leur expérience tout en les aidant à vivre de leur travail, afin qu'ils puissent rester sur leurs terres.* » Les vins Via Caritatis sont commercialisés par l'abbaye, les bénéfices redistribués à ses associés: système qui a permis à ceux-ci une très nette augmentation de leur revenu par hectare.

La charité n'exclut pas le plaisir; et à qui avait gardé des vins du Barroux, à leurs débuts, un goût un peu amer, Via Caritatis offre la lumière d'une divine surprise. Les rouges sont veloutés, puissamment fruités et suaves — pour amateurs de nectars capiteux. Les surpassant en subtilité, les blancs sont d'une minéralité riche, tempérée d'une savoureuse fraîcheur. Emporté par son enthousiasme à l'issue d'une courte dégustation interrompue par la cloche qui appelle aux vêpres, et oubliant la légendaire modestie monacale, le frère vigneron les compare avec malice aux meilleurs bourgognes en citant les prestigieuses origines bourguignonnes de leur branche monastique. On le soupçonne de viser encore plus haut et d'espérer égaler un jour le meilleur vin qui fut jamais: celui des noces de Cana... ●