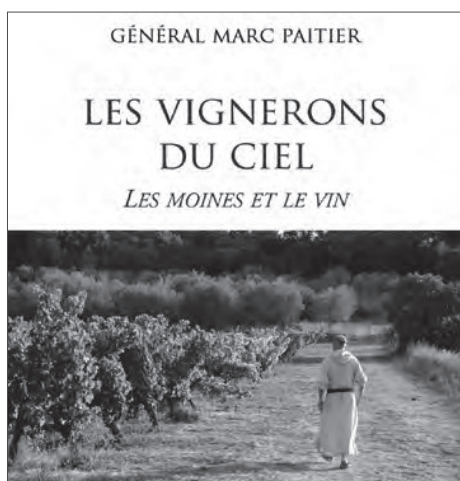


LE ROMAN DE LA VIGNE MONASTIQUE

Le général Marc Paitier, qui avait déjà écrit un remarquable ouvrage en 2019 intitulé *La mémoire du vin*, nous fait cette fois partager sa culture encyclopédique de la viticulture monastique dans un superbe livre intitulé *Les vigneron du Ciel, les moines et le vin*, qui vient de paraître aux éditions Mareuil.

«Boire du vin, c'est boire du génie» écrivait Beaudelaire. Marc Paitier eut la révélation du vin à l'âge de vingt-et-un ans, quand il découvrit un Pommard Grands-Epenots 1969 : «*Ce fut violent et définitif : un véritable coup de foudre [...] il ne s'agissait pas seulement d'une sensation physique, j'avais l'impression que ce vin me parlait, qu'il me transmettait un message, qu'il s'adressait à ce que je portais en moi de plus intime et de plus élevé*».

En marge de sa carrière d'officier, Marc Paitier a été conférencier dans des clubs œnophiles durant de nombreuses années. Pour lui, le vin est «*le meilleur antidote à la pensée unique et à la banalisation du monde*». Son très beau livre est richement illustré et s'articule en trois parties : tout d'abord l'auteur nous



rappelle que le vin est le fondement de notre civilisation chrétienne, puis il retrace l'histoire de la viticulture monastique, et enfin il nous présente moines et religieuses d'aujourd'hui, engagés dans la viticulture.

«*Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles [...] Grain précieux jeté par l'éternel semeur, Pour que de notre amour naisse la poésie Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur !*» (Beaudelaire : L'âme du vin).

LE VIN ET L'HISTOIRE CHRÉTIENNE

Noé planta la première vigne et s'enivra avec la première cuvée, le général Paitier nous rappelle que si l'ivrognerie est condamnée par la Bible, le premier viticulteur a l'excuse de son inexpérience. Dans l'Ancien Testament «*Dieu compare son peuple à une vigne*» ajoute l'auteur. Avec les noces de Cana, Jésus accomplit son premier miracle en transformant l'eau en vin, et lors de la dernière Cène, la coupe de vin obtient sa dimension sacrée, c'est le sang du Christ offert pour la rédemption de tous. «*Je suis la Vigne et mon Père est le Vigneron*», disait le Christ.

Dès lors, le vin est intimement lié au Christianisme. La contribution des moines à la viticulture est abyssale et comme le disait Dom Gérard, fondateur de l'abbaye Notre-Dame du Barroux : *«En regardant le ciel, les moines ont dessiné le jardin de la terre».*

LES MOINES, GARDIENS DE LA CIVILISATION

L'Empire romain avait implanté la viticulture à l'intérieur du continent européen, auparavant cantonné aux rivages de la Méditerranée. A la chute de Rome, l'Eglise représente une institution fiable et pérenne, comme le dit Jean-Baptiste Noé, cité par Paitier : *«La romanité n'a pas disparu avec la supposée chute de l'Empire. Ayant trouvé refuge dans l'Eglise, c'est par elle qu'elle va poursuivre la route du vin».* Ainsi ce sont les religieux qui sauvent la culture de la vigne lors de la chute de l'Empire Romain et des invasions barbares.

Saint-Martin de Tours fut le premier moine d'Occident à être un excellent viticulteur ; vers 360 à Ligugé, Saint-Martin fonde un monastère, et encore actuellement, les moines vigneron sont présents sur le même site. Une légende charmante raconte que c'est à l'âne de Saint-Martin que l'on devrait la taille basse du raisin : la bonne bête était dans une vigne et dévora tout ce qui était à sa portée, ne laissant la vigne qu'à hauteur du genou. On imagine le désespoir des moines ; mais quelques temps plus tard, ils réalisèrent que cette taille inopinée avait permis de créer un vin délicieux. Depuis ce jour, en Touraine, on taille les pieds de vigne bas.

De son côté, Saint-Benoît de Nursie (480-547) Patriarche de moines d'Occident, s'établit au Mont-Cassin, en Italie. Il établit une règle souple et équilibrée, où l'agriculture doit être l'activité majeure des moines au cours de la journée ; cela va favoriser grandement la viticulture. Chaque moine a droit à un quart de litre de vin par jour. Nous pouvons ajouter que les

religieuses ont, elles aussi, participé à la grande histoire du vin. En effet dès le VII^e siècle, les Bénédictines se consacrent à la viticulture. Ces religieuses étaient sous le patronage de Sainte-Scholastique, qui fut la sœur de Saint-Benoît.

LES MOINES ET L'AVÈNEMENT D'UNE SOCIÉTÉ NOUVELLE

L'influence des moines sur la société est immense, et comme le dit Paitier : *«Il y a un miracle de la civilisation bénédictine».* Les religieux éduquent la population et pacifient les cœurs, dans l'espérance du Ciel, la douceur évangélique se répand. L'auteur rappelle que : *«Les païens antiques à la suite des Stoïciens et de Sénèque, considéraient qu'il y avait un travail noble- l'otium- le travail intellectuel [...] et un travail « ignoble » - le negotium- c'est-à-dire le travail manuel indigne des hommes de bien et juste bon pour les esclaves et la plèbe.*

Saint-Benoît va, au contraire, défendre l'égalité de dignité et l'association bienfaitrice entre l'activité intellectuelle et l'activité manuelle. Il voit dans le travail manuel, non seulement une ascèse libératrice mais aussi une source de joie. C'est la conception de l'homme qui se trouve ainsi transformée, mais il s'agit aussi de la voie ouverte à l'essor économique et au progrès technique». Ora et Labora.

LES MOINES ET LES VINS DE BOURGOGNE

Paitier écrit que : *«La Bourgogne a été le berceau du renouveau et de l'expansion de la viticulture en Europe»*, car *«c'est un carrefour, un pays de routes, un lieu de passage et de rencontres»* (Pierre Gaxotte).

Au X^e siècle, les vins de Beaune ne sont pas encore célèbres, leur temps viendra plus tard, avec l'installation des Papes en Avignon et les puissants Ducs de Bourgogne. Nous pouvons ajouter les propos de Morton Shand : *«Au Moyen-Age, le soin délicat des vignes et la fabrication des grands crus étaient le monopole*

des grands monastères. L'abbaye de Cluny [...] a joué un rôle prépondérant dans le renouveau intellectuel de l'Europe, et a également une influence profonde sur son développement agricole, tout particulièrement dans le domaine de la viticulture». Ainsi la Romanée-Conti fut la propriété du prieuré clunisien de Saint-Vivant jusqu'en 1584.

Mais pour l'heure, ce sont les vignobles de Tonnerre, de Chablis et d'Auxerre qui sont réputés dans toute l'Europe. En 1245, un moine italien, Frère Salembone, s'exprime ainsi : *«Quand Frère Gabriel, de Crémone, m'assura un jour qu'Auxerre avait à elle seule davantage de vignes et de vin que Crémone, Parme, Reggio et Modène réunies, je n'en voulus rien croire, : cela me paraissait invraisemblable. Mais quand j'eus fait moi-même un séjour à Auxerre, je dus reconnaître qu'il avait dit vrai et que, dans le vaste espace que comprend le diocèse de cette ville, monts, coteaux, plaines et champs sont comme je l'ai vu de mes propres yeux, couverts de vignes. Les gens de ce pays, en effet, ne sèment point, ne moissonnent point, n'amassent point dans les greniers. Il leur suffit d'envoyer leur vin à Paris par la rivière toute proche, qui précisément y descend. La vente du vin de cette ville, leur procure de beaux profits qui leur paient entièrement le vivre et le vêtement*».

LES TEMPS DE LA SPLENDEUR

Entre le X^e et le XIII^e siècles, les Abbayes de Cluny et de Cîteaux mènent la viticulture monastique à son apogée. La révolution est que Cluny ne relève d'aucune autre autorité directe que de celle du Pape. L'abbaye débute avec douze moines, et devient bientôt le phare de la Chrétienté : *«capitale spirituelle, intellectuelle, artistique et même politique de l'Europe*» (Paitier). Deux siècles après sa fondation, mille monastères disséminés dans toute l'Europe, sont sous son commandement. Cluny veut faire descendre les vertus du Ciel

sur la Terre. La vigne est un des biens fonciers les plus importants. Chaque pèlerin est accueilli avec le pain et le vin ; Cluny est sur le chemin de Compostelle, de Rome, mais aussi un lieu de pèlerinage. Les vignobles de Pouilly, Fuissé, Chaintré, Vinzelles, Saint-Vérand, Clessé, Viré, Chardonnay, sont sa propriété, mais aussi dans le Beaujolais tout proche : Saint-Amour, Morgon, Fleurie. Cluny possède aussi par donation des vignes en Côte-d'Or : Chassagne, Meursault, Saint-Romain, Auxey, Corton, et Monthélie pour la Côte-de-Beaune ; à Vosne et à Gevrey pour la Côte-de-Nuits.

Marc Paitier nous apprend que le pèlerinage vers Saint Jacques-de-Compostelle, fut *«un phénomène central dans la diffusion de la vigne*». Organisé par les abbés de Cluny, une foule immense se met en marche dans toute l'Europe : *«Dans le nord de l'Espagne, des villes surgissent du néant, à seule fin de répondre aux besoins des Jaquets*» (Patrick Huchet, cité par Paitier). Les techniques viticoles et les cépages se mélangent grâce aux pèlerins, et sur le chemin, les monastères ont leur vignoble, car le vin est vital pour revigorer les pèlerins. Le chemin de Compostelle est la première route viti-vinicole de l'histoire. La voie du Puy avec l'abbaye de Sainte-Foy de Conques est à l'origine du vignoble de Marcillac ; cette terre particulièrement rude avec des coteaux escarpés n'a vu l'enracinement de la vigne que grâce à la volonté acharnée des moines. La voie de Vézelay est à l'origine du vignoble de Pouilly. La voie d'Arles est à l'origine du vignoble actuel, Costières de Nîmes. L'abbaye clunisienne de Saint-Gilles du Gard et les nombreuses abbayes de la région ont façonné la viticulture du Languedoc. Le vignoble de Gaillac, planté par les Romains, puis détruit par les hordes sarrasines, fut entièrement reconstitué par les moines ; *«Ils vont mettre en place une organisation performante avec la fondation d'une dizaine de prieurés qui exploitent les vignobles remarquablement gérés*» (Paitier).

LES CLOS BOURGUIGNONS

La notion de clos voit le jour grâce à l'abbaye de Cîteaux qui au XII^e siècle concurrence Cluny. Cîteaux met en œuvre une viticulture commerciale. Paitier explique : *« Pour le domaine de Vougeot, Cîteaux convoite des vignes appartenant au prieuré clunisien de Saint-Vivant ; celui-ci résiste mais vers 1165-1168, un accord est passé qui entérine la donation de parcelles et envisage une extension selon certaines modalités. Les terrains concernés sont définis, et ils correspondent à quelques détails près à l'actuel périmètre du Clos de Vougeot. Celui-ci a été matérialisé par un mur d'enceinte qui a été édifié à la fin du XII^e ou au début du XIII^e siècle. Un très fort réchauffement climatique se produit entre le X^e et le XIII^e siècles, qui favorise la culture de la vigne. D'autre part les revenus considérables qu'elle crée, sont exemptés d'impôts par le Pape et le Roi de France ».*

Paitier passe aussi en revue les vignobles monastiques européens, nous nous contenterons de citer la Suisse. Le vignoble de Lavaux, classé au patrimoine UNESCO, a été créé par les Cisterciens au XII^e siècle. Quatre monastères reçurent des terres de l'évêque de Lausanne. Les moines ont souffert pour aménager ce vignoble avec *« des très fortes pentes pour y planter la vigne »*. Dans le Valais, l'abbaye Saint-Maurice d'Augone peut être fière d'avoir *« les plus anciennes vignes monastiques au monde restées propriété de la même abbaye et cultivées sans interruption »*. *« Je sais combien il faut, sur la colline en flamme, de peine, de sueur et de soleil cuisant. Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme »*. Beaudelaire – L'âme du vin.

LE VIN DES MOINES SOLDATS

« Pas de vin, pas de soldats » disait Napoléon, voilà une phrase que ne contredira pas le général Paitier, lui qui avoue que même à Kaboul, il ne dérogeait pas à un bon verre de Bordeaux. Les ordres militaires et hospitaliers produisaient et

donnaient du vin pour le courage et la santé. Quelques siècles plus tard, Pasteur affirmera que *« le vin est la plus hygiénique des boissons »*. Le plus grand vignoble des chevaliers hospitaliers de Saint-Jean était cultivé près de Tripoli. Les Templiers avaient eux aussi une grande connaissance de la vigne, ils possédaient de nombreux vignobles dans plusieurs régions de France, leur commanderie de Reims fut majeure dans ce domaine.

UNE CHUTE INEXORABLE

Une lente décadence commence avec le grand Schisme d'Occident (1378-1417). L'Europe connaît deux papes en même temps, les ordres religieux se divisent, on assiste à un affaiblissement généralisé de la foi, avec une fuite des vocations et un manque de dons. De grandes épidémies et famines aggravent encore la situation. Cluny et Cîteaux le ressentent cruellement, désormais toutes les grandes abbayes sont obligées de recourir à des ouvriers salariés, et les vignes à bail sont confiées à des paysans. Les réformes du Pape Jules II appellent à une vie plus sainte à la fin du XV^e et au début du XVI^e siècle, mais l'avènement de la doctrine de Martin Luther change la face de l'Europe. Des conflits sanglants déchirent les peuples : en Allemagne *« Tous les ordres monastiques sont supprimés quand le prince devient luthérien »* écrit Marc Paitier. En Angleterre, Henri VIII supprime tous les monastères. En France, Jean Calvin propage les thèses de Luther, les vignes sont arrachées, les moines martyrisés, et les familles se déchirent. *« Quiconque aurait dormi quarante ans penserait voir non la France, mais le cadavre de la France »* écrivait Etienne Pasquier à la fin du XVI^e siècle.

On notera qu'une grande austérité n'est pas un frein à la viticulture monastique ; les Chartreux, considérés comme les plus austères des moines, et gardiens de la plus pure tradition, ont eux aussi fait d'excellents vins, en plus des merveilleuses

liqueurs qui sont des élixirs de longue vie. Le vin de la chartreuse de Mougères était très connu, et nos rois appréciaient particulièrement le vin des Chartreux de Paris, qui possédaient des vignes à Villeneuve-le-Roi. Les moines de la chartreuse de Champmol possédaient des vignobles à Beaune. A Bordeaux, le quai des Chartreux est le centre du commerce des vins bordelais et rappelle la fondation de deux grandes chartreuses l'une en 1383, l'autre en 1605 : les moines possédaient le domaine Château la Louvière, vignoble de Graves, anciennement propriété des Bénédictins. Ce qu'il faut retenir, c'est que « *Tous les vignobles européens ont un passé monastique* » écrit Paitier.

QUAND LA RÉVOLUTION SONNE LE GLAS

Le XVII^e siècle fut un grand siècle chrétien, tirant profit des réformes du Concile de Trente (1545-1563) en réponse au Protestantisme. Austérité, vie spirituelle intense, travail manuel, caractérisent les ordres refondés ou nouvellement créés, comme La Visitation fondée par Saint-François-de-Sales et Sainte-Jeanne-de-Chantal ; L'Oratoire par Pierre de Bérulle, les Eudistes par Saint-Jean Eudes, les Mauristes, nouvelle congrégation bénédictine, les Frères des écoles chrétiennes par Saint-Jean-Baptiste de la Salle, mais aussi de grandes figures telles que Saint-Vincent de Paul, Monsieur Ollier, Bossuet, Pascal, Fénelon. Les nouvelles communautés officient dans les villes, aident les pauvres, soignent les malades, éduquent la jeunesse, et donc n'ont plus de lien avec la viticulture, exception faite pour la Visitation qui, rien qu'autour de Beaune, possédait plus de dix hectares de vignes, la cave des Visitandines à Beaune en demeure un superbe souvenir.

Les grands ordres ont été ravagés par les guerres de religion, et juste avant la Révolution, Cîteaux et Cluny ne comptent plus qu'une quarantaine de moines dans chaque abbaye.

«A Vougeot comme ailleurs, le temporel monastique n'est plus gérable qu'au prix de concessions sans cesse accrues, victime de son immensité et d'une méthode de gestion inadaptée, de l'absence de Cisterciens face à l'omniprésence des vigneron, de l'insouciance assoupie des moines devenus rentiers opposée à la mentalité pugnace des paysans restés tenanciers» (Benoît Chauvin, cité par Paitier).

Au XVIII^e siècle, la religion catholique est sans cesse attaquée. Les philosophes jugent les moines inutiles, la Révolution va être d'emblée anti-chrétienne. Le 12 juillet 1790, les ordres monastiques sont supprimés, les religieux sont massacrés en masse, déportés au bagne, tous leurs biens sont confisqués. On lira avec grand intérêt *Aux sources du silence*, livre écrit par le Cistercien Thomas Merton où il raconte les terribles persécutions des moines, déportés au bagne, massacrés, ainsi que l'exode des moines de la Trappe à travers l'Europe, puis la Russie ; enfin leur traversée de l'océan pour gagner l'Amérique du Nord, avant de revenir en France en 1816.

Dans ce chaos révolutionnaire, les vignobles monastiques sont morcelés et vendus, les clos bourguignons sont disloqués. « *Seuls les clos de Vougeot et le domaine de Gilly font exception* » dit le général Paitier. Les paysans et surtout les bourgeois sont désormais les nouveaux possesseurs de ces vignobles. A leur tour, ils vont inscrire leur marque avec le même amour de la vigne. La plupart des vigneron, même encore de nos jours, respectent l'héritage des courageux moines d'antan.

LA VITICULTURE MONASTIQUE AUJOURD'HUI

«Les moines comme les chênes sont éternels» disait le Père Lacordaire. Si la France est quotidiennement qualifiée de « *post-chrétienne* », des monastères résistent, malgré cette « *conspiration universelle contre toute espèce de vie intérieure* » pour reprendre les mots de Bernanos et cités par Paitier.



Des jeunes femmes et des jeunes hommes entrent encore «*au couvent*» pour prier et travailler. Depuis quelques années, nous assistons à une renaissance certes timide, mais tenace, de la viticulture monastique qui avait quasiment disparu. La plupart de ces monastères sont situés en Provence, comme l'abbaye cistercienne de Lérins, les deux abbayes du Barroux, l'abbaye bénédictine de Jouques et le monastère orthodoxe de Solan. En ce qui concerne les religieuses (Jouques, Solan, et une abbaye du Barroux), il faut noter que dans l'histoire, les moniales ont possédé de nombreux vignobles.

A Jouques, sur le haut plateau qui domine la Durance, les Sœurs possèdent sept hectares dont elles s'occupent seules. Elles produisent des vins rouges puissants et des rosés élégants.

A Solan, les religieuses produisent des vins en agriculture biologique, grâce à leur rencontre avec le regretté Pierre Rabhi, qui leur fit découvrir l'agroécologie : «*Pour nous c'était une évidence, quand on aime le Créateur, on respecte sa création*» déclare Sœur Iossifia. Tout est vinifié au monastère, certains vins portent le nom de

saints, un vin rosé s'appelle : «*Mon bien-aimé avait une vigne...*».

L'Abbaye Notre-Dame de Lérins fut qualifiée «*d'immense monastère*» dès 427. Le lieu fut une pépinière de grands saints. Le vignoble est célèbre et s'étend sur huit hectares. Les vignes «*sont bercées par le chant des moines des matines jusqu'aux complies. Après complies, quand tout s'apaise, elles se reposent comme les moines, dans le silence de la nuit*», écrit Marc Paitier. Les religieux ont créé en 2010 *Le clos de la Charité*. Chaque plant de mourvèdre est parrainé puis vendu aux enchères pour les associations caritatives. «*Le vin au service des plus pauvres dans l'esprit cistercien de Saint-Bernard et des grands abbés de Cluny*» (idem).

LES ABBAYES DU BARROUX ET VIA CARITATIS

Une magnifique aventure commence en 1970 avec l'arrivée de Dom Gérard, moine bénédictin, qui s'installe seul, ayant quitté l'abbaye de Tournay avec l'autorisation du Père abbé. Dom Gérard désire reprendre la Règle de Saint-Benoît qu'il estime défigurée suite au Concile Vatican II.

D'autres le rejoignent, poussés par une grande espérance, une communauté est née, et la première pierre (du monastère construit en pierre de pays et de style roman), est posée en 1980.

En 2021, le Prieuré de la Garde est érigé, via Caritatis associe les moines vigneron à la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux et des familles vigneronnes. Sur les bouchons de liège des bouteilles, nous pouvons lire : «*Si je n'ai pas la charité, je ne suis rien*». Aujourd'hui, les vigneron associés de Via Caritatis attestent du succès de cette démarche : «*Les moines sont une vraie valeur ajoutée, un investissement qui ne coûte rien. Nos relations étaient distantes au début, elles sont complices aujourd'hui*», disent de concert Régis Bernard et son fils Florian. Au Barroux, il y a également une abbaye de religieuses qui, elles aussi, sont de talentueuses vigneronnes.

IN VINO VERITAS

Fénelon écrivait : «*Boire du vin, c'est honorer Dieu*». Ainsi les Français sont extrêmement gâtés de pouvoir honorer Dieu d'une si agréable manière, et découvrir les vins monastiques ne peut-être qu'une expérience enrichissante. C'est aussi une manière de se relier au glorieux passé chrétien de la France, tout en soutenant ces communautés qui forcent le respect. «*C'est mourir tous les jours que de vivre sans vin*», écrivait Regnard. Alors, concluons avec Tristan L'Hermite : «*Le vin pris avec tempérance est une seconde vie*».

C. A.

Pour commander les vins, liqueurs et tous les produits monastiques : divinebox.fr

GENERAL MARC PAITIER

LES VIGNERONS DU CIEL, *Les moines et le vin* : Mareuil Editions, 2022, 29,90 €