

Domaine de l'Abbaye de Lérins – Île Saint-Honorat

Au nom de la vigne



IGP MÉDITERRANÉE
ROUGE

Saint-Sauveur 93/100
2022 89 € EN MAGNUM

Dans les années 90, la syrah a intégré plusieurs cuvées, dont la prestigieuse Saint-Sauveur, issue des plus vieilles vignes et bénéficiant de vingt mois d'élevage dont 40 % de fûts neufs. Un vin riche et puissant sur les fruits noirs (mûre, myrtille), des épices, des arômes de maquis sur une note d'eucalyptus, des tanins enrobés et une finale café-cacao.

Cultivé depuis la Révolution par les moines cisterciens, le vignoble de Saint-Honorat avait quasiment disparu au XX^e siècle. « Dans les années 60, la vigne avait été remplacée par la lavande, plus facile à exploiter par une communauté réduite, raconte frère Marie, prieur de l'abbaye. Il ne restait qu'un hectare de blancs pour la consommation de la communauté. Quand nous sommes passés à une vocation plus commerciale dans les années 90, nous avons décidé de ne pas faire de rosé pour nous démarquer des domaines voisins du littoral. Et nous avons déjà comme spécialité les liqueurs de plantes. » Le vignoble, converti en production biologique en 2019, compte aujourd'hui 8,5 hectares de vignes sur les 44 de l'île. Il est planté aux deux tiers en cépages rouges (syrah, mourvèdre et pinot noir) et un tiers en blancs (chardonnay, clairette, rolle, et vio-gnier). « Une restructuration est en réflexion pour augmenter la part des blancs, notamment en rolle, explique Hugo Millet en charge du vignoble depuis huit ans. Parallèlement, des

essais sur des cépages résistants comme le floral pourraient pérenniser la production face aux changements climatiques. » Les 22 parcelles sont vinifiées séparément pour élaborer neuf cuvées, dont le Clos de la Charité, une pièce unique en monocépage de mourvèdre, tenant une place toute particulière puisqu'elle est vendue aux enchères au profit d'associations locales. Les 23 moines aident surtout aux vendanges et à quelques travaux en vert, frère Marie avoue volontiers aimer participer aux assemblages. Avec la montée en gamme et en volumes de la production (environ 35 000 bouteilles par an), l'abbaye cherche à diversifier ses débouchés. Près d'un tiers est vendu sur l'île, le reste surtout dans de beaux établissements de la Côte d'Azur, à Paris, au Japon. « On boit du vin à midi, mais le nôtre seulement le dimanche et les jours de fête, confesse frère Marie. Pour la messe, comme nous sommes en flux tendu, nous avons basculé sur un autre blanc du Var plus accessible. »

06414 Cannes – 04 92 99 54 32 – excellencedelerins.com