Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Via Caritatis : un musée autour du vin et un caveau pour 2027



Via Caritatis est une gamme vins lancée en 2016. C'est le fruit d'une collaboration entre la cave coopérative de Beaumont-du-Ventoux et l'abbaye bénédictine Sainte-Madeleine du Barroux. Un projet de construction d'un cellarium est en route, pour début 2027.

L'une des particularités des moines bénédictins est de vivre du travail de leurs mains. C'est la raison pour laquelle les moines du Barroux ont planté de la vigne et de l'olivier dès la création du monastère dans les années 80. Dom Gérard, le créateur du monastère, tenait beaucoup à ce que les moines soient des paysans. Le monastère a fait l'acquisition de terres autour pour cela. Un gros travail a été réalisé,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

révélant le potentiel de ce terroir qui est en altitude, à 400 m. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permettent une maturité optimale des raisins et une très grande qualité du tanin.

Un partenariat avec les vignerons

« Nous sommes en appellation Ventoux et en territoire de montagne. Les moines ont pris conscience du potentiel du terroir. Ils ont fait le choix de mettre leurs vins dans une cave coopérative de petite taille, Beaumont-du-Ventoux, pour s'associer au travail des viticulteurs locaux, plutôt que de créer leur propre chais. L'objectif était de s'enraciner dans un lieu avec les acteurs locaux. Les moines ont alors décidé de recréer des vins qualitatifs en 2016, sous le nom de Via caritatis, la voie de la charité », explique Gabriel Teissier, le directeur général de la marque. Cela a mis plusieurs années à créer de grands vins, en étroite collaboration avec les vignerons voisins. Le projet a ainsi permis de mener à un travail extrêmement pointu réalisé sur le vignoble. Tout est vendangé à la main, avec des pratiques culturales extrêmement respectueuses de l'environnement.

Une gamme commune avec les vignerons

Après ce travail cultural réalisé par les moines et les moniales, la vinification prend le relais au sein de la coopérative de Beaumont. Les sélections parcellaires sont alors réalisées, avec également des assemblages comme c'est la pratique pour les vins de la vallée du Rhône entre les parcelles des monastères et celle des vignerons sélectionnés. Trois gammes principales découlent de cela : Vox avec un blanc, rosé et rouge, Pax avec un rouge et Lux plus haut-de-gamme, en blanc, rosé et rouge. « La part des vignerons rachetée par le monastère, qui s'occupe ensuite de la commercialisation pour ces vins, leur permet de vivre décemment de leur métier au prix juste. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Via caritatis été lancée en 2016. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Une gamme 100 % monastère

Une autre gamme a été lancée par le monastère à 100 %. Ils sont synonymes de dépouillement, sans artifice, avec un Abbayes blanc et un Abbayes rouge. « Il n'y a pas de vieillissement en fut, avec une seule parcelle et le seul cépage. Cela a donné deux rouges et un blanc. » Ces vins sont très côtés, avec des notes données par des grands dégustateurs comme Parker qui sont autour de 87/100, synonymes d'excellents scores.

Quelques infos
Surfaces viticoles de Via caritatis : 15 ha des deux monastères et 15 ha des vignerons
Production annuelle : 150 000 bouteilles avec pour objectif de doubler la production dans les années à venir
Via caritatis a le statut de SASU, détenue à 100% par l'abbaye

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La production est assurée par les moines, avec les conseils d'ingénieurs agronomes. La vinification est faite par la coopérative avec l'aide d'œnologues. La commercialisation est gérée par des agents à 80 %.

Une commercialisation ciblée

La commercialisation de toute cette gamme est assurée par Gabriel Teissier, dont c'est une des missions. Pour cela, il travaille avec une trentaine d'agents qui ont pour clients des cavistes indépendants et des restaurants. « Nous devons faire face à une baisse importante de la consommation de vin. Nous avons pris la décision stratégique de lancer une gamme à destination de la grande distribution et une autre pour les chaînes de cavistes. »

Un projet de cellarium pour début 2027

« Nous avons de plus en plus de clients qui viennent au monastère pour goûter les vins dans notre magasin de produits monastiques. Nous ne sommes pas équipés pour cela. Nous sommes conscients de l'importance de la vente directe autour de l'œnotourisme. C'est pour cela que nous avons pris la décision de lancer la construction du cellarium, cellier qui servira de caveau, de lieu de dégustation mais également de lieu de connaissances sur le travail des moines dans le vin », explique Gabriel Teissier. Ce lieu sera un lieu de transmission du contenu culturel sur l'influence des vignobles monastiques en France, l'histoire des papes provençaux notamment.

Les travaux ont commencé avec une livraison prévue fin décembre pour une ouverture au public en mars 2027, sur 400 mètres carrés de surface totale comprenant un magasin, un comptoir de dégustation, une vinothèque, un salon de réception, une zone de stockage et la partie muséale. Le bâtiment utilise des matériaux respectueux de l'environnement avec des artisans locaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les travaux du cellarium ont commencé pour une ouverture au public prévue début 2027. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le budget global est de 4 millions d'euros dont 2 millions de levées de fonds auprès des investisseurs privés avec la plate-forme CredoFunding. Les deux millions restant ont été prêtés par les banques. « Il reste à trouver le financement de l'aménagement intérieur de la partie propre au musée. C'est l'objet de notre opération 5 000 cartons lancée pour l'occasion sur les réseaux sociaux et en mailing, permettant d'assurer ce financement. Chacun peut commander un carton sur place ou sur notre site. »

Histoire de l'abbaye du Barroux

Sainte-Madeleine est une abbaye qui n'a que 40 ans. Les moines bénédictins sont venus s'installer dans ce petit coin de paradis niché entre le village du Barroux, Malaucène et les Dentelles de Montmirail. Il y a eu en revanche une présence de moines bénédictins au Moyen Âge. Ces derniers ont accueilli le Pape Clément V dans le coin, plus précisément dans un prieuré bénédictin au Groseau à Malaucène. Ils ont cédé ce monastère au pape pour qu'il puisse en faire sa résidence d'été. Venant de Bordeaux, amateur de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

bon vin, le pape a choisi de planter les premières vignes papales en 1309. 600 ans plus tard, les moines bénédictins sont revenus dans les années 70 s'installer à nouveau. Au départ, les moines étaient présents sur la commune de Bédoin, avant de trouver un lieu plus grand pour pouvoir accueillir les moines au Barroux, en pleine harmonie avec la nature au début des années 80. L'objectif était de créer un écosystème spirituel mais également économique, inséré dans son territoire local.
60 moines vivent actuellement, avec un âge moyen de 45 ans. Les deux piliers des moines bénédictins sont « Ora et labora », prière et travail. Saint-Benoît a vécu au VIe siècle. Juste en face, vivent 40 moniales également bénédictines au sein de Notre-Dame de l'Annonciation.

Contact : 06 95 90 39 85