



Le Domaine de l'Abbaye Notre Dame de Lérins

"Une île, des frères, un grand vin"

Depuis 1600 ans, la communauté des moines Cisterciens de l'Abbaye de Lérins, sur l'île St Honorat à 15 minutes au large de Cannes et de sa croisette, vit modestement grâce au fruit de leur travail : la production ancestrale de vins et de liqueurs. Ils suivent la règle de Saint Benoît : Ora et Labora (prière et travail).

L'ancien monastère fortifié, éperon fendant l'écume des vagues, donjon hérissé de créneaux et de machicoulis, fut bâti entre l'an 1050 et la fin du XIV^e siècle, pour résister aux assauts des Sarrasins et des pirates Génois. En haut, son chemin de ronde commande une vue magnifique de Monaco à Saint-Tropez et jusqu'aux cimes blanches des Alpes.

Séparée de Sainte-Marguerite, prison du Masque de fer, par un fin détroit, Saint-Honorat la cadette des îles soeurs de Lérins, accueille une communauté de moines cisterciens, sous le magistère du père abbé dom Vladimir Gaudrat. Le silence, le travail et la prière scandent les heures des 25 frères au fil des sept offices journaliers, chantés aux tons byzantins : Vigiles, Laudes, Tierce, Sexte, None, Vêpres et Complies. Entre liturgies et recueillement, les moines de Saint-Honorat perpétuent la règle de Saint-Benoît depuis le VII^e siècle et rêvent d'édifier dans leur île le Clos Vougeot de la Méditerranée. Car entre les pins d'Alep et les chênes verts de l'île, les palmiers, micocouliers et cyprès bordant le monastère, se nichent 7,6 hectares de vignes.

Le domaine est planté par moitié en chardonnay et clairette en blanc, en syrah et mourvèdre en rouge. Sous l'autorité de Frère Marie Pâques, gérant de la Lérina Sarl, les vignes sont conduites par un chef de culture salarié, selon le plus grand respect de la nature, sans chimie, ni engrais, ni herbicide. Frère Marie, maître de chai, s'occupe de la vinification puis de l'embouteillage, épaulé par l'œnologue suisse Jean-Michel Novelle. Frère Antoine effectue l'étiquetage et le stockage des vins. La vente enfin est la tâche de Frère Marie Pâques avec l'aide de Frère Benoît.

Les premiers cols de la "Vendange des Moines" apparurent l'été 1992, classés en vin de pays des Alpes-Maritimes. La brise marine confère aux vins sa fraîcheur, la forêt ses parfums profonds : les rouges Saint-Sauveur et Saint-Honorat, habités d'une touche singulière d'eucalyptus, devancée par de délicats fruits rouges, cassis et myrtille, et les blancs Saint-Pierre et Saint-Césaire à l'esprit minéral typique, au cœur de fruits exotiques, ananas et noix de coco. Les bouteilles s'écoulent à la boutique du monastère, dans les restaurants complices et étoilés de la Croisette, et parfois au-delà des mers. Les moines fabriquent aussi des liqueurs de mandarine, le Lerincello aux citrons de Menton, et la tendre Lérina verte ou jaune, essence de 44 plantes

méditerranéennes (racines, épices, fleurs, bourgeons, semences, baies ou feuilles). Ne demandez jamais aux moines sa formule, c'est le pieux secret de leur jardinier bien caché.

Les moines sur leur île entendent bien rester maîtres en leur royaume et lui garder son harmonie. Ils ont chassé des pontons les compagnies qui assuraient la traversée de Cannes et ont affrété un unique bateau. Résultat : 60 000 visiteurs par an aujourd'hui, au lieu de 200 000 auparavant. Maîtrise du flux touristique ! Mais l'hospitalité reste la règle cardinale à Saint-Honorat, les moines ont inauguré un restaurant dans la pinède au bord de l'eau : La Tonnelle, et un snack pour les promeneurs. Ils ouvrent l'hôtellerie de l'abbaye pour quelques jours de retraite dans le silence, et nouvellement aux groupes de jeunes en quête de paix.

Quelques jours à l'Abbaye de Lérins (film)

[Accéder au site](#)



Vin Blanc - Saint Césaire

Chardonnay 100%

Opulent, pureté du fruit, notes de fleurs et d'agrumes confits. Superbe robe or pâle, très brillante. Nez riche mêlant à la fois des arômes de fleurs et d'agrumes confits rehaussés de notes fumées et vanillées. Finale soutenue par une pointe de réglisse. Vinifié en fûts de chêne de la forêt de Tronçais. Cette cuvée développe des arômes opulents, équilibrés par une belle acidité qui lui procure une merveilleuse tenue en bouche et la pureté du fruit. Une cuvée à l'égal des grands Chardonnay. Un vin agréable et complexe pour accompagner vos grands moments.

4ème place au classement des 100 meilleurs vins de Bourgogne Grand Cru ; Montrachet, Meursault et Chablis.

Vin servi aux chefs d'état du G20 en 2011.



Vin Blanc - Saint Pierre

Clairrette 75% Chardonnay 25%

Élégant, fruité, notes de pêche, d'abricot et de miel.

Couleur or vert, nez superbe, vif et fruité. C'est le fruit de la savoureuse association des cépages Chardonnay/Clairrette. Ce dernier apprécie les sols caillouteux, argileux, sec, et un temps chaud. Les Clairettes de l'île Saint Honorat ont plus de 50 ans. Elles produisent un vin élégant, aux arômes de pêche, d'abricot et de miel.

La bouche est très ample, entre fraîcheur et richesse, le tout rehaussé par une finale vive. Mariant souplesse et nervosité, la cuvée Saint Pierre donne des vins onctueux, aux arômes floraux.

Un vin fin et complexe.



Vin Blanc - Saint Cyprien

Viognier

Ample, fin en bouche, notes de pêche, abricot, enveloppés d'arômes floraux.

Issu du cépage Viognier, comme le Condrieu, ce vin a vieilli en fût pendant 12 mois.

C'est une toute petite production de très grande qualité. Sa robe est jaune pâle aux reflets vert tendre. Le nez est ample et franc, avec des notes toastées et vanillées, amandes grillées et fruits : pêche, abricot, enveloppés d'arômes. L'attaque en bouche est fraîche, vive, suave, enveloppée d'un beau gras aux notes grillées, de fruits secs, une belle minéralité en fin de bouche, avec une fine trame tannique et épicée. Une longue finale d'abricot sec.

Vin Rouge - Saint Honorat

Syrah

Savoureux, Intense, Notes épicées

Elle est issue de la Syrah comme les grands côtes du Rhône. La robe est intense, profonde, tirant vers le violet, avec beaucoup de brillance. Au nez, tous les parfums de petits fruits rouges et noirs (cassis, myrtille) se combinent de façon merveilleuse.

Il s'en dégage des arômes épicés, de poivre noir moulu et une pointe florale de violette. La bouche est opulente, riche, sans lourdeur, élégante, tendre et profonde. La finale est longue, aussi bien en bouche qu'en rétro-olfaction.

Ce vin nous séduit par sa fraîcheur et sa jeunesse explosive !



Vin Rouge - Saint Sauveur

Vieilles Syrah

Puissant, complexe, notes de fruits noirs et rouges bien mûrs. Ces vins rouges sont remarquables par leur maturité qui leur procure des robes au rouge intense dont les nuances pourpre, violine ou rubis. On retrouve alors une grande concentration et complexité aromatique avec un nez expressif et élégant aux arômes intenses. En bouche, ils sont suaves, amples, tout en gardant une fraîcheur qui exalte les arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs, enrobés par des tanins veloutés venant soutenir leur belle structure.

Médaille d'Or au Concours Mondial des Syrah (Millésime 2005)





Vin Rouge - Saint Lambert

Mourvèdre

Riche, irrésistible, notes de fruits noirs mûrs, épices, et cuir. C'est un cépage côtier qui a besoin à la fois de beaucoup de chaleur et de soleil, mais aussi d'humidité. La gamme de fruits rouges est éclatante, complexe, enrichie par un caractère floral et épicé. Un vin à la fois vif, riche et élégant. Sa robe est grenat, soutenue par des reflets violets. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et de cuir.

Le Guide Bettane Desseauve a écrit en 2011 "La cuvée mourvèdre offre un soyeux de tanins unique ! C'est l'une de meilleures de l'Hexagone. On a le côté tendu du mourvèdre avec des tanins satinés et juteux d'une grande précision, ce vin est irrésistible"



Vin Rouge - Saint Salonius

Pinot Noir

Complexe, unique, singulier.

Le terroir de l'île Saint Honorat est apte à produire du Pinot Noir de grande qualité. L'Abbaye de Lérins a délibérément opté pour l'innovation. Cette cuvée nous donne un vin à la fois fin et complexe, unique et singulier ! Le Saint Salonius s'affirme par son aspect coloré, et son goût complexe, structuré, suave, opulent et frais. La qualité et la notoriété de cette cuvée ne cesse de s'accroître. Elle a été servie au Jury du Festival International du Film de Cannes ainsi qu'aux Chefs d'États du G20 en 2011.

Marc de Lérins 50°



A la suite des vinifications des raisins, les moûts sont récupérés pour être distillés. Les différents marcs sont dégustés pour n'en retenir que les meilleurs. Ils sont ensuite assemblés pour donner un produit d'exception. Les cuvées de marcs sont donc intimement liées à la qualité des moûts distillés.

Robe limpide et nette d'une grande pureté, le nez, puissant et envoûtant libère des arômes de noyau d'amande amère, de noix et de réglisse. En bouche, il jouit d'un bel équilibre et d'une harmonie portée par le fruit dans une finale fraîche et tout en longueur.

Lérincello 25°



Créé de manière artisanale, sur l'île st Honorat, par les moines de l'abbaye de Lérins, sans colorant, sans arôme artificiel, ni conservateur. Issu de citrons de Menton non traités, le Lérincello est une fusion parfaite de la couleur, de l'arôme et de la saveur du citron. Sa fragrance ensoleillée est pétillante de légèreté et de fraîcheur.

Le Lérincello se consomme frais ou glacé. Il est parfait dans l'élaboration de desserts et de cocktails.



Lérina Verte 50°

La Lérina Verte est élaborée à partir de 44 plantes macérées dans l'alcool. La macération est ensuite distillée : la distillation emportant avec elle le meilleur des arômes des plantes. L'"esprit" est alors mélangé à de l'alcool et à diverses recettes secrètes.

Robe jaune vert tendre d'une luminosité parfaite. Nez aux arômes floraux, intenses, menthe, verveine et anis, en bouche puissant et bien équilibré, onctuosité et complexité.



Lérina Jaune 43°

La Lérina Jaune est élaborée à partir de 44 plantes macérées dans l'alcool. La macération est ensuite distillée : la distillation emportant avec elle le meilleur des arômes des plantes. L'"esprit" est alors mélangé à de l'alcool et diverses recettes secrètes. Robe jaune citron, nette, éclatante et chatoyant. Arômes puissants et frais de fleurs sauvages, écorces d'agrumes, cédrats, citrons confits. Rond et suave en bouche.



Liqueur Mandarine 42°

La Liqueur de Mandarine est élaborée à partir d'essence de Mandarine, d'alcool et de sucre. Robe orange cuivrée et brillante. Arômes intenses de mandarine, zeste d'orange et agrumes confits. Equilibré et fruité.



Liqueur Verveine 35°

Produit élaboré par les moines. La liqueur de Verveine puise sa beauté expressive de chaleur et de fraîcheur grâce à une macération de feuilles sélectionnées et d'un savoir-faire du maître liquoriste.

15/01/19

Responsable

Frère Marie Pâques

Œnologue

Jean-Michel Novelle

Maître de chai

Frère Marie

Maître de culture

Alain Valles

Commercial

Samuel Bouton : 06 86 22 33 12

Appellation principale

Vin de Pays Portes de Méditerranée

Type de sol

Argilo-calcaire avec startes verticales

Type de vendanges

Manuel

Type de culture

Raisonnée

Superficie

8 hectares

Production

40000 bouteilles



Sources : <http://lerina.abbayedelerins.com/menu-produit-34-.html>

<http://www.hachette-vins.com/tourisme-vin/lieux-du-vin/saint-honorat-l-ile-des-moines-vignerons-1/1.html>

<http://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/provence/vin-de-pays-portes-de-mediterranee/d16174-abbaye-de-lerins>