

SAINT MONT vignoble en fête au Monastère de Saint-Mont

Une visite avec dégustation des meilleurs crus du vin de Saint Mont



SAINT MONT vignoble en fête au Monastère de Saint-Mont

Le Journal du Gers a visité le joyau de Producteurs Plaimont, le Monastère de Saint-Mont, pendant ce week-end de festivités consacré au vin de Saint Mont. On sait que Plaimont a acquis tout récemment ce bâtiment classé aux Monuments historiques et qu'un projet est à l'étude pour en faire un haut lieu de la gastronomie et de l'hospitalité gasconne. Tout en en portant au plus haut l'image des vins de Saint Mont.

C'est donc avec beaucoup de curiosité que nous avons suivi et écouté Bénédicte Azanza, guide-conférencière professionnelle (1), qui a dirigé la visite. Mais, commençons par la récompense, à la fin de la visite !

Monastère 2012, 2011 et 2010

Sébastien Faure, l'un des vigneron qui travaille le vignoble du Monastère, sur un terroir argileux, attendait les visiteurs dans la cave des moines pour leur faire déguster les crus du Monastère de 2012, 2011 et 2012.

2012 est un vin « solaire », car il a fait très chaud en août (jusqu'à 39°C), alors que mars avait été froid. Cette chaleur a contribué à ralentir la maturation du raisin, mais septembre, assez chaud et sec permet d'obtenir des raisins mûrs avec une forte concentration en anthocyanes (2) et en tanins. La récolte, tardive, apporte un peu de fraîcheur. Selon les mots du vigneron, c'est un millésime très riche. Le visiteur, dégustateur sans prétention, perçoit un vin agréable avec des tanins encore un peu rugueux.

En 2011, le printemps est pluvieux avec des températures élevées, mais juin est longtemps sec, d'où une floraison « excellente et précoce ». L'été est d'abord pluvieux, puis sec et chaud (38°C en août), d'où un millésime précoce. Puis septembre commence par de fortes pluies qui contribuent à la maturation. Le raisin concentre les arômes assez frais, les tanins et les anthocyanes. Les vendanges ont lieu fin septembre par temps sec. Belle récolte et millésime plus solaire que 2010. Le visiteur perçoit parfaitement les tanins plus doux.

En 2010, la floraison est rapide au printemps, puis l'été est sec et chaud. Pourtant les nuits sont fraîches, d'où des arômes de fruits frais. Et, en septembre, une courte pluie vient à point pour parachever la maturation et la concentration. Les vendanges ont lieu en octobre : c'est une belle récolte de fruits frais et concentrés. Le visiteur est à la fête : les tanins sont parfaitement adoucis et l'on sent une finesse accomplie.

Histoire jusqu'à la Révolution

La guide-conférencière évoque la création du Monastère, puis la vie des moines dans ce lieu chargé d'histoire. Le village de Saint-Mont (« Sancto Monte », le Mont des saints) est connu dès le VIe siècle. Dans le haut Moyen-Âge, après la chute de l'Empire romain, les invasions barbares, puis les guerres civiles s'étendent jusqu'au IXe siècle.

On arrive au début du XIe siècle : Saint-Mont appartient à Raymond de Saint-Mont, à ses deux frères et à sa mère. La peste fait des ravages. Raymond rêve qu'il est transpercé de flèches : épouvanté, il fait vœu de construire un monastère et de se faire moine. Il dédommage sa famille et construit le Monastère, avec l'approbation du comte d'Armagnac Bernard II Tumapaler. Si bien qu'en 1049, 12 moines arrivent à Saint-Mont et Raymond devient leur prieur. Mais, comme le 3e prieur après lui – un ex-archer – mène une vie dissolue avec les moines, le comte d'Armagnac les chasse et fait venir des moines bourguignons bénédictins de l'abbaye de Cluny. Contre la volonté de l'archevêque d'Auch, qui ne peut s'y opposer.

Le village de Saint-Mont s'organise en « sauveté » (3) autour du Monastère. Ce bouleversement a 2 avantages : les Bourguignons apportent leur savoir-faire en matière de viticulture et ils organisent la branche des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle venant du Puy-en-Velay. L'église Saint-Jean-Baptiste de Saint-Mont en est une étape importante. Le prieur était directement subordonné au pape.

Puis le Monastère s'enrichit beaucoup grâce aux dons et legs des chrétiens qui demandent que l'on prie pour eux. Mais au XV^e siècle, il souffre beaucoup des guerres de religion : Gabriel de Lorges comte de Montgomery égorge tous les catholiques à Saint-Mont parce qu'ils ne veulent pas abjurer et les jette dans le puits du Monastère qui brûle à plusieurs reprises. Ce n'est qu'au XVII^e siècle que le Monastère peut revivre.

De nos jours

En 1761, les moines font raser et reconstruire le bâtiment en 3 ans. À la Révolution, il est vendu comme bien national à Jean-Jacques de Corneillan, qui l'habite et rend l'église au culte. Le Monastère reste dans sa famille jusqu'en 1967, année de la mort de la baronne Fanny Del Péré de Cardailhac, fille du Comte Casimir de Corneilhan. À sa mort, le bâtiment se délabre et est pillé pendant quelque 20 ans, y compris son précieux scriptorium (bibliothèque et atelier d'écriture).

Revenu en 1995 à Stéphane Lissner et à son épouse, il est restauré avec beaucoup de soin en deux campagnes de restauration. Seuls des matériaux d'époque sont utilisés. Si bien que le bâtiment est classé aux Monuments historiques en 1997. En 2015, il est vendu à nouveau à Françoise Laborde et Jean-Claude Paris, qui y font des chambres d'hôtes. Et c'est maintenant la propriété de Producteurs Plaimont.

La vie des moines

Le visiteur actuel admire la disposition architecturale qui réduit le besoin en lumière grâce à une exposition au soleil très étudiée. Elle semble répandre pendant une grande partie de la journée une lumière douce et comme secrètement joyeuse. Bénédicte Azanza explique que les deux signes extérieurs de l'état des moines – la tonsure et la robe – faisaient l'objet d'une grande attention. La tonsure, symbole de la coupure avec « le monde » était pratiquée en chantant des psaumes. Et l'escalier était à marches lentes (basses mais profondes), pour éviter de se prendre les pieds dans la robe. Ils avaient 3 latrines au 1er étage, ce qui est moderne pour l'époque. Ils faisaient du vin qui partait ensuite vers le port de Bayonne ou pour la montagne, qui leur fournissait du bois.

(1) Elle fait partie d'Escapades culturelles en Gascogne (www.pass-en-gers.fr). (2) Substances responsables de la pigmentation rouge ; ce sont aussi des antioxydants. (3) Dans le sud de la France au Moyen Âge, une zone de refuge autour d'une église balisée par plusieurs bornes. À l'intérieur de ce périmètre, il était interdit de poursuivre les fugitifs (Wikipedia).



Sébastien Faure commente la dégustation dans la belle cave voûtée



La cour



La cour sous un autre angle, avec le puits cité dans le texte



L'escalier à marches lentes



Le même vu du haut



Un couloir au 1er étage



Le réfectoire des moines



Les latrines