

Vous vous trouvez actuellement proche du parking. Nous vous invitons à vous y rendre. Une fois que vous aurez laissé le parking derrière vous, continuez toujours tout droit jusqu'à apercevoir les premières parcelles de vignes. Prenez la 2<sup>ème</sup> à votre droite. Vous vous promenez actuellement dans le vignoble de l'Abbaye de Fontfroide\* et de Saint Julien de Septime. Un vignoble qui ne compte pas moins de 40 hectares de vignes environ.

Saint Julien est une ancienne ferme de l'Abbaye de Fontfroide où se trouve la cave de vinification et de stockage de nos vins.

#### Petit rappel historique :

#### AV JC

La viticulture en Corbières est une histoire qui remonte à la plus haute antiquité, vers 125 av JC. Ce sont les marchands grecs qui ont introduit la vigne. Elle se développe réellement avec les romains. Sous le règne d'Auguste, les vins des Corbières enregistrent déjà leurs premiers succès commerciaux. Leur réputation atteint Rome où des amphores sont expédiées en grande quantité par le port de Narbonne. Mais les grands propriétaires terriens italiens s'inquiètent de cette concurrence et l'empereur Domitien en 92 ordonne l'arrachage de la moitié des vignes de la Narbonnaise.

#### PAX ROMANA

Avec la fin de la Pax Romana et l'arrivée des francs, les Corbières connaissent guerres, famines et épidémies. Le vignoble diminue et les friches envahissent les terroirs.

Mais grâce à l'église qui a été protégée de ce chaos et notamment à l'installation dans la région de moines cisterciens qui sont d'excellents vigneron, la viticulture prend un nouvel essor.

#### XIIème

Haut lieu cistercien, l'Abbaye de Fontfroide exploite ainsi des vignobles au cœur des Corbières depuis le XIIème siècle. La vigne gagne alors des milliers d'hectares sur les garrigues.

Les moines et les frères convers avaient droit à une « ration » de vin par jour. C'est la règle de Saint Benoît elle-même qui édicte ce droit. La dose autorisée était « une hémine » ce qui correspond à 50 cl.

#### XIVème

Au XIVème siècle, le vin de Fontfroide, sans doute un vin doux qui peut voyager, à base de cépages grenache blanc et noir, est servi à Avignon sur la table des Papes. C'était sans doute un vin muté à l'alcool, lui permettant de supporter les voyages. C'est Benoît XII, 3<sup>ème</sup> Pape d'Avignon et ancien père Abbé de Fontfroide qui le fait venir.

#### XVIIIème

Au XVIIIème siècle, la communauté cistercienne produit du vin de messe et des vins rouges de grande qualité. Elle s'en sert bien sûr pour dire les messes quotidiennes, mais aussi pour la consommation de la communauté. A cette époque, la communauté devenue assez réduite n'arrive plus à dire toutes les messes notamment celle en mémoire des défunts de la région que les fidèles ont commandé. Alors, elle trouve un système de troc et elle échange avec d'autres abbayes le vin de Fontfroide contre des messes.

## XXème

Les derniers moines quittent Fontfroide en 1901. Mais l'empreinte de leur travail reste vivace au détour de chaque parcelle dont le nom, l'orientation, les contours dessinés par des murets en pierres sont inchangés depuis des siècles.

En 1986, un incendie très important ravage le massif de Fontfroide. C'est pour éviter à l'avenir ce genre de catastrophe que Fontfroide décide de recréer un vignoble dans le massif à l'emplacement exact où il était au début du siècle.

### Itinéraire et informations sur le sentier du vignoble :

Vous vous trouvez au début du sentier du vignoble à votre droite se trouve la 1<sup>ère</sup> parcelle de vignes qui se prénomme « le Gué », en référence au passage de la route sous laquelle la rivière ruisselle en hiver, car Fontfroide est parsemé de sources.

Le Gué est une parcelle de Grenache blanc, conduite en cordon de Royat double\*, servant à produire notre cuvée Ocellus en Blanc.

A votre gauche la parcelle « Mailleul de Fontfroide » issu du latin maius, le mois de mai. Mayeul, fut au IX<sup>e</sup> siècle, le successeur de saint Odilon à la tête de l'abbaye de Cluny. Pendant près d'un demi-siècle il fut la " tête pensante " de la chrétienté, le conseiller des rois et des papes.

« Mailleul de Fontfroide » est une parcelle de Syrah taillée en cordon de Royat double, servant à produire l'Ocellus rosé, Frères Convers rouge et rosé.

Devant vous se dresse « Garde jeune », parcelle de Grenache noir en cordon de Royat double à partir de laquelle est produite l'Ocellus\* rouge et le Laudamus\*.

Après avoir traversé la route vous pouvez voir à votre droite « Matarou » 2 parcelles de Syrah conduites en cordon de Royat double. Matarou est le nom d'un cépage teinturier utilisé en Espagne. Ces 2 parcelles servent à l'élaboration de nos cuvées 1093, Laudamus et Ocellus rouge.

A votre gauche se trouve Grand Matarou également conduite en cordon de Royat double qui sert à la création de notre cuvée Deo Gratias\* rouge.

En continuant vous arrivez aux « Jardins de Saint Julien » à votre droite et à une parcelle d'oliviers à votre gauche qui prochainement produirons une huile d'olive traditionnelle languedocienne.

Ensuite tournez à gauche pour retrouver les oliviers à votre gauche et le muscat petit grain également taillé en cordon de Royat double à votre droite. Ce dernier sert à l'élaboration de notre muscat sec et de notre muscat doux.

Continuez toujours tout droit, les parcelles suivantes à votre gauche « Petit portalet » et droite « Mandirac » sont 2 parcelles de Cinsault servant à l'élaboration de nos cuvées Ocellus rosé et Fons Frigidus\* rosé. Portalet signifie petit port, « port » en gascon étant synonyme de passage de col, ce qui illustre bien la petite montée qui vous attend.

Continuez traversez le petit pont, vous allez rencontrer l'ancienne bergerie à votre droite et à votre gauche un puit recouvert d'un dôme de pierre.

Continuez toujours tout droit vous arrivez à des parcelles, à droite « Loumet » parcelle de Syrah (conduite en cordon de Royat double) servant à l'élaboration de notre Fons Frigidus rosé et Ocellus rosé. A votre gauche une parcelle de Syrah (conduite en cordon de Royat double) portant le nom de

« Capelettes » ce qui signifie petite chapelle en occitan.

Ensuite tournez à gauche cette dernière parcelle reste à votre gauche, suivez le chemin jusqu'à arriver au parking.

Nous espérons que cette promenade dans le vignoble de l'Abbaye de Fontfroide vous a plu. Vous avez maintenant un petit aperçu du terroir de l'Abbaye de Fontfroide.

Peut-être avez-vous maintenant une terrible envie de découvrir nos vins ? Nous vous invitons à venir déguster nos vins et connaître les produits du terroir au caveau.

La dégustation de nos vins au Caveau de l'Abbaye de Fontfroide est gratuite.

Nous serons très heureux de vous accueillir. A bientôt.

L'équipe du caveau de l'Abbaye de Fontfroide.

### Lexique :

Fontfroide : fontaine, source d'eau froide.

Cordon de Royat double et simple:

La façon dont est taillée une vigne doit être adaptée à la fertilité du terrain. Le cordon de Royat simple ou double est habituellement utilisé pour ne pas avoir de surproduction et pour que les grappes ne soient pas entassées. Grâce à cette méthode les grappes sont étalées et profitent de l'aération et de l'ensoleillement. La taille en Cordon de Royat est une taille qualitative par limitation du rendement (-20 à 30%) et de la vigueur. Le Cordon de Royat permet d'obtenir des stades et des maturités homogènes. Le cordon de Royat demande des compétences pour former les jeunes vignes et pour sa taille annuelle. Il nécessite aussi un très bon palissage (des fils tendus et des piquets droits) pour diriger et soutenir les rameaux. Dans ces conditions c'est un bon système de taille qualitatif.

Ocellus : petit œil en latin et par extension mon chéri, en référence à l'architecture de l'Abbaye de Fontfroide qui comprend des « ocellus » dans les murs qui entourent le cloître.

Laudamus : première personne du pluriel du latin laudare qui signifie chanter des louanges, prier.

Deo Gratias : ce qui signifie en latin merci aux dieux.

Fons Frigidus : Fontfroide en latin.