



► UNIQUE ET RARE

ABBAYE DE LÉRINS

UNE ÎLE, DES FRÈRES, UN GRAND VIN

LERINS ABBEY : AN ISLAND, BROTHERS, A GREAT WINE

PAUL CLAUDEL disait d'elle : « *Lérins est une miette de prière au milieu de l'éternité qui l'entoure de toute part.* »

Cette île, c'est avant tout une terre de quelques hectares en Méditerranée, à peine 1,200 km sur 400 mètres de large, face à la baie de Cannes. L'île Saint-Honorat est une destination unique, un écrin de végétation luxuriante que les anciens avaient dénommé Lérina.

En 405, le moine Saint Honorat et ses compagnons fondent sur l'île un haut lieu de la vie monastique. Suivirent 16 siècles de prière et de travail. Aujourd'hui, ils sont 20 moines cisterciens, une communauté qui depuis quelques années a décidé de cultiver la vigne avec art et passion afin de pouvoir subvenir aux frais d'entretien du monastère.

Sur cette terre fertile ils produisent un grand vin qui se décline en six cuvées différentes :



PAUL CLAUDEL used to say about it: "*Lérins is a crumb of prayer in the middle of the eternity that surrounds it on each side.*"

This island is a land of a few hectares in the Mediterranean Sea, only just 1,200 km long on 400 m wide, in front of the bay of Cannes. Saint Honorat Island is a unique destination in a lush green setting that elders named Lérina.

In 405, the monk Saint Honorat and his companions founded there an important site of reference for monastic life. Then

came 16 centuries of prayer and work. Today they are 20 Cistercian monks, a community that decided a few years ago to grow vine with mastery and passion in order to finance maintenance costs of the monastery.

On this rich soil they produce a Great wine in six different cuvées: Cuvée Saint Salonius, a Pinot Noir with infinite potential; Cuvée Saint Lambert, a 100% Mourvèdre produced in small quantities;



la Cuvée Saint Salonius un Pinot Noir au potentiel infini ; la Cuvée Saint Lambert 100 % Mourvèdre, produite en petite quantité ; les Cuvées Saint Sauveur & Saint Honorat, Syrah élevées un an en fûts de chêne français de grande qualité, pour moitié neufs et moitié bois d'un vin ; la Cuvée Saint Césaire 100 % Chardonnay ; et enfin la fine et complexe Cuvée Saint Pierre, fruit de la savoureuse association de la Clairette et du Chardonnay.

La production, qui ne dépasse pas les 40.000 bouteilles, représente 70 % de leurs ressources.

Le vignoble est situé dans la partie centrale de l'île. Sur huit hectares, quatre sont dédiés au vin rouge et quatre au vin blanc. Le sol argilo-calcaire, limoneux et sablonneux, est riche en matière organique végétale. Les influences maritimes confèrent au vin sa singularité et ses typicités. Cinq microterroirs permettent d'adapter au mieux l'implantation des cépages. Mais au-delà des caractéristiques singulières du terroir de Saint-Honorat, ce sont également les techniques d'élevage qui permettent d'obtenir ce vin exceptionnel, que l'on retrouve sur de grandes tables étoilées Michelin ou chez des cavistes éclairés.

Dominique Peyral-Bon

ABBAYE DE LÉRINS

Île Saint-Honorat - CS 10040
F-06414 Cannes cedex
Téléphone : +33 (0)4 92 99 54 10
Email : commercial@abbayedelerins.com
www.abbayedelerins.com
www.excellencedelerins.com
www.tonnelle-abbayedelerins.com



the Cuvées Saint Sauveur & Saint Honorat, Syrah matured one year in high quality French oak barrels, half in new ones, half in one-year barrels; Cuvée Saint Césaire 100% Chardonnay; and at last the delicate and complex Cuvée Saint Pierre, fruit of the savoury association of Clairette and Chardonnay.

The production that does not exceed 40,000 bottles represents 70% of their resources.

The vineyard is located in the middle part of the island. From the eight hectares, four are dedicated to red wines, and four to white wines. The clay and limestone soil, silty and sandy, is rich in vegetal organic material. The influences of the sea provide this wine with its singularity and typicities. Five microterroirs enable to perfectly adapt the settling of the varietals. But beyond the peculiar characteristics of the terroir of Saint-Honorat, it is also the ageing techniques that guarantee to make this exceptional wine that can be found in all Michelin-starred restaurants or in the shops of the best informed cellarmen.

