



Dire et Chanter Les Passions

DCLP



REVUE

INTERNATIONALE



DIRE ET



CHANTER



LES PASSIONS



HORS-SÉRIE Religion(s) et Pouvoir(s)

juin 2023

Directeurs de la revue :
(par ordre alphabétique)

Marc JEANNIN et David POULIQUEN
Enseignants-chercheurs à l'Université d'Angers

Directeur de publication :

Jean-François BIANCO
Enseignant-chercheur à l'Université d'Angers

DCLP

REVUE SCIENTIFIQUE INTERNATIONALE À COMITÉ DE LECTURE

INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL

Direction scientifique (par ordre alphabétique)

Prof. Matteo CASARI	Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Pr Adrian GRAFE	Université d'Artois
Pr Danièle PISTONE	Université Paris-Sorbonne

Comité scientifique (par ordre alphabétique)

Prof. Angela ALBANESE	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
Prof. Carlo ALTINI	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
Pr Patrick BARBAN	Université du Havre
Pr Philippe BLAUDEAU	Université d'Angers
Pr Jean-Noël CASTORIO	Université du Havre
Fabio CEPPELLI	Teatro Luciano Pavarotti
Pr Carole CHRISTEN	Université du Havre
Dr Golda COHEN	Université d'Angers
Pr Nobert COL	Université de Bretagne Sud
Prof. Carl GOMBRICH	The London Interdisciplinary School
Me. Gildard GUILLAUME	Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts d'Angers
Simon LEADER	The Leys School
Dr Marie NGO NKANA	Université de Strasbourg

Jean-Yves LE JUGE	Festival de musique baroque de Quelven
Prof. Nicola PASQUALICCHIO	Università di Verona
Dr Paul PHILLIPS	Stanford University
Dr Geoffrey RATOUIS	Université d'Angers
Dr Sophie ROCH-VEIRAS	Université Catholique de l'Ouest

Directeur de la publication

Dr Jean-François BIANCO, Université d'Angers

Directeurs de la revue (par ordre alphabétique)

Dr Marc JEANNIN & Dr David POULIQUEN, DCLP

Équipe éditoriale

- Volet édition :
Marine VASLIN
Remerciements à Marjorie GRANDIS, Talent DCLP 2021
- Volet graphique-design :
Allison LEGAVRE

Webmaster : Dominique RIBALET

Revue annuelle

Revue en open access et disponible sur : <https://dclp.eu/>



Langues de publication : français, italien, anglais

@ : contact@dclp.eu

ISSN : 2804-0074

Dépôt légal : Février 2021, mise en ligne le : 24 Juillet 2023

LE VIN ET L'ÉGLISE EN ANJOU

Jean-Louis Robin, Pierre Aguilas
Lecture par Jean-Louis Robin et Odile Ginestet
Confrérie des Chevaliers du Sacavin

CHAPITRE 1

« Fruit de la vigne et du travail des hommes », le vin occupe une place importante dans la Bible où plus de 440 passages mettent ainsi en scène le vigneron, la vigne et le vin. En reproduisant les paroles et les gestes de la Cène à l'autel, le prêtre rend présent et actuel l'unique sacrifice de la croix, l'unique acte rédempteur.

Cette nécessité eucharistique a, de tout temps, conduit les monastères et abbayes à développer la culture de la vigne. Pour cette raison, on ne compte plus les appellations prestigieuses portées par des abbayes, prieurés et autres ermitages. Si le côté commercial a souvent pris le pas sur le divin, la boisson réservée au rite catholique romain est toujours restée le vin. Même si on les qualifie quelquefois de « grand-messes », les cérémonies d'intronisation dans nos confréries bachiques font souvent référence à Dyonisos ou Bacchus, dieu du vin, mais aussi à Noé, élevé pour l'occasion au grade de patron des vignerons.

L'une des premières actions de Jésus de Nazareth est rapportée par l'évangile de saint Jean dans son chapitre 2 ; elle a pour cadre la petite cité de Cana en Galilée. Lors du mariage auquel assistent Jésus et sa mère, le vin vient à manquer. « Mon fils, ils n'ont plus de vin ». Saint Jean nous dit qu'après remplissage d'eau, les six jarres en pierre vont se retrouver miraculeusement pleines d'un vin jugé délicieux par l'ensemble des convives. A ce sujet, permettez-moi une petite parenthèse beaucoup plus matérielle : « Changer l'eau en vin », est-ce que nous ne vivons pas là le rêve de tout vigneron dont une partie ou la totalité du vignoble a connu les affres de la gelée de printemps ? Et peut-on reprocher au jeune enfant de chœur de vouloir vérifier la qualité du produit qu'il va servir à l'officiant ?

Aussi, n'est-ce pas ce miracle qu'a voulu reproduire ce jeune enfant de chœur angevin ?...

Histoire n° 1

Parmi mes camarades viticulteurs, beaucoup furent enfants de chœur et, comme tous leurs semblables, furent attirés par le vin de messe. À l'époque, ces enfants étaient essentiellement des garçons. Cette attirance ne devait rien au produit mais tout reposait sur l'acte : un petit larcin dans l'église, plus coquin que rapine. Commis en bande, ainsi la complicité renforçait l'amitié... les enfants oubliant que le curé avait été enfant de chœur avant eux et qu'il connaissait la combine !

Le curé Bergougnoux, après la grand-messe, devait se rendre immédiatement à l'hospice pour dire la messe auprès des vieux et des malades. Les enfants de chœur, profitant de son absence, s'envoyaient tous une gorgée de vin de messe, chacun buvant un grand coup en espérant que les autres en boivent moins pour que cela ne paraisse pas trop dans la bouteille. Mais de toute façon le curé ne s'apercevait de rien, car il n'avait jamais rien dit. Et pour cause...

Jean Pierre Deyris, toujours premier de la classe, était le chef des enfants de chœur. Serviabile et moins intrépide que ses copains, il restait toujours le dernier pour nettoyer et ranger le local. Depuis la mort de son grand-père, il prélevait souvent une

bouteille dans l'immense stock laissé par le vieux monsieur, prévoyant et collectionneur de millésimes. Il versait la bouteille prélevée dans sa gourde de scout qu'il portait toujours sur lui. Avec cela, incognito, il remplaçait le vin bu par les autres dans la bouteille du vin de messe. Il considérait que ses camarades effectuaient un péché capital en volant dans une église. Lui ne participait pas à ce vol, mais il ne voulait pas non plus que ses copains se fassent prendre. Le problème était que Jean pierre Deyris, comme tous les premiers de classe, portait des lunettes et que le dimanche il mettait celles pour voir de loin. Alors le remplissage de la bouteille se faisait plutôt au pif.

Le curé Bergougnoux, homme simple et réaliste, ne comprit jamais, en apparence, pourquoi sa bouteille de vin de messe ne se vidait pas et que parfois même il y en avait plus le lendemain que la veille. Comme il ne croyait pas aux miracles, il conclut : « Alors quoi ? après tout c'est bien comme ça et c'est bien ».

Cette histoire me fut confirmée par mon ami Deyris, catholique fervent et à présent amateur de vin. Quant au curé Bergougnoux, Deyris a toujours pensé qu'il était plus fin qu'il ne le montrait.

CHAPITRE 2

Le vin de messe, appelé aussi vin liturgique, doit être naturel, c'est-à-dire sans sucres ajoutés, sans ajout d'alcool. Ce qui élimine de fait un certain nombre de produits. Il peut être doux, il peut être sec. Bien que ce ne soit pas un critère objectif retenu par le droit canon, on pourrait ajouter : il doit être bon pour faire honneur à la grandeur du sacrifice célébré. Les historiens racontent qu'il y a quelques siècles, un ambassadeur de Louis XIV auprès du pape exigeait toujours que son vin de messe fût de grande qualité, affirmant qu'il ne voulait pas que le créateur le vît faire la grimace au moment de la communion.

Il est vrai que, dans notre région où se récoltent les plus grands vins liquoreux du monde, les Coteaux du Layon, les prêtres n'ont aucune difficulté pour leur approvisionnement en vin de messe, d'ailleurs souvent offerts par les vignerons eux-mêmes, mais pas toujours. Alors, vin sec ou vin doux, les avis sont partagés.

Histoire n° 2, d'après Maurice Corpy, vigneron

« Allo, Monsieur, ici la maison de retraite de la Doublère. Pourriez-vous me livrer une douzaine de bouteilles de Coteaux du Layon pour les fêtes de Noël ? » Mais bien sûr Madame ! » Le lendemain, livraison à la maison de retraite. Rencontre avec la Directrice qui me présente un vieil homme presque centenaire. « C'est Monsieur le curé Cotonneau qui officiait autrefois dans notre village ». Moi je ne l'avais jamais connu ; il m'entretient de choses anciennes et tristes. La directrice, apitoyée, me précisa que toujours actif, il disait encore la messe pour les pensionnaires et que, certainement, il aimerait avoir du vin de messe de son ancienne paroisse. Mais elle me dit à voix basse qu'elle devait surveiller ce vieux monsieur qui avait un petit problème de soif. Se doutant de quelque chose, il nous affirma : « je veux du vrai vin de messe : un vin blanc, le plus naturel possible, peu d'alcool, pas de sucre ». Je pris six bouteilles pour la fin de la semaine. Entre temps, je rencontrai Couturier, un ancien du village : « Comment, tu as vu le curé Cotonneau ? C'était mon copain, un type dévoué. Un seul défaut, mais pour moi une qualité, il adorait les vins doux du Layon... sa seule folie ! »

Le samedi, je lui livrais six bouteilles à la maison de retraite, plus une en échantillon pour que l'on trinque ensemble, sous la surveillance attentive de la directrice. Des bouteilles simples, pas d'étiquette. C'était du Quarts-de-chaume, un grand vin doux à la richesse en sucre importante. Le vieux curé goûta. Il se tourna vers la directrice et déclara : « Parfait, ultra sec ! »

CHAPITRE 3

D'aucuns s'étonneront que le vin de messe, appelé quelquefois aussi le « Saint sang » qui représente le sang du Christ, ne soit pas nécessairement un vin rouge. À cela, plusieurs raisons : tout d'abord, le vin blanc ne tache pas le linge liturgique, souvent coûteux et dont la blancheur se doit d'être immaculée : c'est la raison principale ; seconde raison, tout au moins en France où la plupart des messes sont célébrées avec du vin blanc, il semble tout simplement plus difficile de boire un vin rouge le matin à jeun.

En tout état de cause, chez nous en Anjou, ce sont les vins liquoreux qui sont les plus souvent servis. À ce sujet, j'ai toujours entendu parler du curé d'une petite commune du Layon qui avait, en 1959 – millésime de référence s'il en fut – opportunément retenu pour son vin de messe (mais sans doute pas que...) une barrique de Quarts-de-chaume, là-aussi très haute référence dans le vignoble angevin.

Rien n'obligeant le prêtre à ne consommer que son vin de messe, les plaisirs de la table ne sont aucunement en contradiction avec le droit canon. Mais il peut quelquefois y avoir confusion sur les contenances.

Histoire n° 3, d'après Michel Baron, vigneron

Entrepreneur curé, parlant avec emphase, toujours prêt pour une création d'association ou d'amicale, au service des jeunes comme des vieux, Georges Delavaux n'avait qu'une exigence : qu'on le laisse tranquille après 21h, tout seul dans sa cuisine où il lisait un peu de tout, mais accompagné d'un verre de Coteaux du Layon. Il relançait, partout où il passait, la fréquentation de l'église grâce à des activités de lecture justement, mais aussi de club ciné, de théâtre, de football, de club de jeunes et d'après midi récréatives pour les anciens. Infatigable...jusqu'à 21h.

Je l'ai connu dans une paroisse du département. Je lui livrais deux fûts par an. À l'époque, on vendait beaucoup de vin dans des petits fûts en bois de trente litres. Le curé Delavaux tenait à sa réputation d'homme solide et sans faille. Deux fûts par an pour un homme seul, cela est très raisonnable. Alors, ostensiblement, je livrai le petit fût de trente litres de vin de messe devant l'église, en le roulant jusqu'à son domicile. Puis, plus discrètement, dans la cour privée du presbytère, je descendais une barrique de cent dix litres pour sa consommation personnelle. L'honneur était sauf, à deux fûts par an. Précisions toutefois que cent dix litres, cela ne fait que trois verres par jour en intégrant les verres offerts !

CHAPITRE 4

Aujourd'hui, les vins liturgiques qui ont suivi l'évolution en termes d'usage d'approvisionnement sont, la plupart du temps, livrés en bouteilles. Mais, comme nous l'avons vu, il n'en a pas toujours été ainsi et le bon vieux tonneau, quelle que soit sa dimension, a longtemps servi de moyen de transport. Et quoi de plus naturel, à une certaine époque, de voir un ecclésiastique en soutane sur son vélo chargé du petit fût destiné à la célébration de l'eucharistie. L'époque dont on va vous parler remonte à quelques décennies et, plus précisément, à l'époque de la dernière guerre, au moment de l'occupation allemande.

Histoire N° 4, d'après Gontran Perrin, vigneron

1985. Quarante ans après la fin de la guerre, Gontran rencontre, sur une foire où il vendait son vin, un monsieur qui, attiré par son nom, se présente : « Jules Sempron, j'ai bien connu votre père Robert ». Tous deux discutent et Jules Sempron finit par lui raconter une histoire qu'il ignorait totalement alors qu'il connaissait fort bien les deux protagonistes et un en particulier : son père.

« Voilà, en 43, 44, j'étais dans la Résistance. Votre père Robert, blessé de guerre, travaillait comme rectifieur dans une usine de mécanique. Comme toutes à cette époque, l'usine tournait pour les Allemands, et sous surveillance intensive dans ces ateliers sensibles. Robert, à la suite de sa blessure, marchait difficilement, mais cela ne le gênait pas dans son métier. Homme calme, modeste, peu entreprenant, détaché des contingences politiques, il œuvrait méthodiquement sous l'admiration des contrôleurs allemands. En douce, il fabriquait des pièces de rechange pour les armes défectueuses de ses copains du maquis, au péril de sa vie. Mais ensuite, il fallait livrer ces pièces. Le curé Megnaud venait dire la messe une fois par semaine pour des ouvriers étrangers travaillant dans cette usine. Megnaud, ancien infirmier pendant la guerre de 14, avait soigné adroitement deux soldats allemands blessés dans un accident de moto. Aussi les soldats allemands lui fichaient la paix dans ses déplacements vers les hameaux ou les fermes isolées. Il transportait sur son vélo son matériel, entre autres : sa trousse à pharmacie, sa boîte d'hosties et son petit fût de trois litres de vin de messe.

Le petit fût (un sacavin) avait un fond amovible. Heureusement, car à l'intérieur, dans le vin, se tenaient les pièces nécessaires au bon fonctionnement des armes des maquisards. On peut toutefois s'étonner : trois litres de vin pour trois ou quatre messes, c'était beaucoup. Mais les soldats allemands, confiants, étaient formés pour des observations plus guerrières que policières !

CHAPITRE 5

En matière de vin, il est impossible de déroger au droit canon ; même pour les prêtres intolérants à l'alcool. Cette règle conduit à des situations délicates et certains vont jusqu'à allonger le vin au-delà du raisonnable pour assurer leur mission. En quelque sorte, suivant l'expression devenue courante, ils mettent de l'eau dans leur vin ou, encore, ils baptisent leur vin. Cette expression remonte à l'Antiquité où, les vins d'alors étant riches et épais, on avait coutume de les couper, allonger ou tremper avec de l'eau. Mais, comme tout bon vivant, le curé peut être la victime de quelques addictions.

Histoire n° 5, d'après Simone Duleau, vigneronne

Dans cet établissement religieux d'importance régnait la mère Cotineau, Mère Joséphine en religion, mais mère Cotineau pour tous. Elle fut infirmière, sage-femme, institutrice, écrivaine, féministe avant l'heure. Elle faisait aussi des ragoûts de mouton, appris chez son père qui tenait une petite auberge non loin d'ici. Ça valait le déplacement. Mais sa pureté de vie, son exigence dans le comportement, sa piété parfois excessive et sa rigueur compensaient les folies du ragoût de mouton.

Le père Lediwen (un breton), truculent personnage, généreux, débordant d'activité, était l'aumônier de l'établissement. Il déplaçait des montagnes pour trouver du travail aux pensionnaires à leur sortie de l'établissement. Mais il avait un penchant très prononcé pour les productions bretonnes et normandes : le Chouchen et le Calvados en particulier... trop souvent, il dépassait les limites. Mère Joséphine lui reprochait constamment et patiemment ses débordements.

Le père Lediwen admirait Mère Joséphine mais son amour pour les productions régionales, fortes en alcool, était trop grand. Pourtant un jour, il lui

annonça qu'elle avait gagné, il cessait de boire des eaux-de-vie. Mère Joséphine remercia le Seigneur. En récompense, elle l'emmena visiter une pièce souterraine où se trouvait une collection de livres anciens. Dans ces caves, il aperçut la plus intéressante : celle où était stocké le vin de messe. Alors il s'est mis à descendre trop souvent dans les souterrains, mais pas pour consulter les vieux livres. La Mère Joséphine découvrit ces descentes et choquée, elle reprocha au Père Lediwen de boire ce vin destiné à la messe. Il lui répondit « Ma Mère, avec juste raison, vous m'avez incité à cesser de boire des alcools forts qui m'éloignaient du Seigneur, alors maintenant je m'en rapproche tellement que je bois ce vin qui est un peu de lui-même ! »

Simone, vigneronne qui m'a raconté cette histoire, était ancienne pensionnaire de cet établissement. Elle avait neuf ans à l'époque et n'avait pas tout compris à cet âge. Maintenant Simone me raconte la fin de l'histoire. La mère Cotineau, Mère Joséphine, mourut trop jeune, épuisée. Ce fut le Père Lediwen qui fit la messe d'enterrement. Il est dit que ce jour-là, il dépassa une dernière fois les limites, puis, définitivement, il ne but plus du vin de messe qu'à l'office religieux.

CHAPITRE 6

Comme nous l'avons vu, le diacre ou le prêtre versent le vin et un peu d'eau dans le calice en disant à voix basse « Comme cette eau se mêle au vin pour le sacrement de l'alliance, puissions-nous être unis à la divinité de celui qui a pris notre humanité ». Différentes interprétations ont été données à ce rite, dont on ne retiendra que l'aspect matériel : l'adjonction d'eau dans le vin de la célébration, adjonction en quantité essentiellement variable, en fonction du souhait de l'officiant.

Histoire n° 6 par Jean-Louis Robin

À ce propos, je ne résiste pas à l'envie de vous faire partager l'expérience personnelle du jeune enfant de chœur que j'étais il y a assez longtemps... À l'époque, le vieux curé de mon village, pourtant impossible de taxer comme étant « porté sur la bouteille », avait deux habitudes que les enfants de chœur néophytes découvraient rapidement ; la première : lorsque l'on versait le vin de la burette dans le calice, il baissait rapidement celui-ci, donnant l'impression de vouloir augmenter la quantité versée ; et surtout, la deuxième, beaucoup plus traumatisante pour le servant, qui versait la goutte d'eau prévue : le vieux curé levait brutalement le calice qui, accrochant le bec de la burette, l'envoyait valser, souvent loin devant l'autel. Vous imaginez la confusion du gamin de huit-dix ans à la recherche du flacon de verre volant sous le regard amusé des assistants à l'office.