

Conte de Noël : je boirai du vin de messe



Voici un article qui ne s'adresse pas aux buveurs exclusifs de thé à la menthe. D'abord parce que la menthe égare un palais éduqué, ensuite parce nous sommes entre gens civilisés, plus particulièrement de civilisation chrétienne. C'est en effet à elle que nous devons les magnifiques et renommées régions viticoles françaises avec leurs multiples cépages. Cépages qui, assemblés selon une merveilleuse et millénaire alchimie, nous donnent notamment de capiteux côtes-du Rhône, bourgognes ou bordeaux.

Ne me faites cependant pas dire qu'un vin de cépage unique serait tout juste bon pour les goujats, mais au final, peu de vins peuvent se laisser boire ainsi. Reste au surplus qu'un véritable assemblage fait foi et non pas un vulgaire mélange de picrates, même européens, comme les gros pinardiens modernes et le marketing de leurs étiquettes voudraient nous en conter.

Moi qui porte un prénom biblique et qui ai les initiales du

Christ, je ne pouvais pas survivre en ignorant que le christianisme a été le propagateur de la vigne et du vin en France. Les conciles, même mouvementés, n'ont jamais oublié le saint breuvage, viticulture ecclésiastique oblige.

Heureusement que la France est catholique, sinon on n'avait que l'eau à boire

Le très sérieux *Club des Amateurs de Vins Exquis* nous apprend :

« Le vin devint chrétien au début du I^{er} siècle après. J.-C., et les différents ordres monastiques contribuèrent beaucoup à sa diffusion. Le vin de messe est par conséquent à l'origine de nombreux grands vignobles en Europe, particulièrement en France, mais aussi en Suisse.

Au début du IV^e siècle, l'empereur Constantin reconnaît officiellement la religion chrétienne. Son culte va favoriser la diffusion de la vigne, connue en Gaule depuis les conquêtes romaines. Ce développement coïncide avec l'implantation des monastères et des grands ordres religieux, cisterciens en Languedoc, bénédictins à la frontière allemande et dans le Sud-Ouest.

Le besoin de vin de messe favorisa la plantation de vignes dans les meilleurs terroirs. »

Un litre et demi par jour et par personne

« Le vin devient la boisson par excellence des chrétiens : les historiens estiment la consommation des ecclésiastiques carolingiens à un litre et demi par jour et par personne !

De nombreux vins ont gardé en leur nom (ermitage, abbaye, clos, prieuré etc.) cette origine monastique et de communion. » source

<https://www.cavesa.ch/definition/vin-de-messe.html>

Pour la messe, c'est du rouge ou du blanc

« Pendant des siècles, par analogie au sang du Christ, ce fut du vin rouge. Désormais, le vin de messe est généralement du vin blanc, blanc comme le sang du Christ ? Aussi curieux que cela puisse paraître, de Lille à Marseille, la messe se célèbre avec du vin blanc. La raison est essentiellement pratique : le vin blanc ne tache pour ainsi dire pas. La proportion de vin moelleux est de loin supérieure au vin blanc sec. Les prêtres célébrant la messe à jeun, l'estomac accepte plus volontiers une note ronde et sucrée qu'un vin minéral, à l'acidité prononcée. ».

Ajoutons que la religion catholique, religion d'amour et de paix pour les hommes de bonne volonté, n'est pas sectaire : elle permet aux athées et aux mécréants de la rejoindre dans ses libations. J'arrive !

Au cours de la messe, le changement du pain en corps du Christ et du vin en sang du Christ s'opère par les paroles de consécration prononcées par le prêtre et par l'action de l'Esprit Saint

https://youtu.be/v_li_kXgQFU

Formidable éloge du vin : *Petite messe solennelle* par Juliette

<https://youtu.be/mIqCj2vAyQA>

lien de secours <https://youtu.be/mIqCj2vAyQA>

Georges Brassens, *Le grand pan*

https://youtu.be/e4qgn_o961I

lien de secours https://youtu.be/e4qgn_o961I

La fabuleuse histoire du vin. Livre audio de Jean François

Gautier

<https://youtu.be/DzMVmbVJT-k>

lien de secours <https://youtu.be/DzMVmbVJT-k>

L'abbé Gabriel Billecocq nous propose l'analyse de l'encyclique *Libertas Praestantissimus* du pape Léon XIII (20 juin 1888)

<https://youtu.be/Xp4DuETNyi4>

Bon, cet article étant prêt à être publié, je vais de ce pas me servir un excellent Mâcon Clessé, accompagné de quelques rondelles de saucisson, et commencer à réfléchir à un menu de fêtes sans substitution, dont le pavé de sanglier aux cèpes sera le plat local de résistance.

Bon Noël à tous les patriotes et merde aux autres.

Jacques CHASSAING