



ÉDITO

La crise sanitaire que nous vivons et le mode de gouvernance adopté est révélateur d'une société en perte de repères qui rend perplexe tout autant le paysan, l'artisan, que le petit commerçant. À l'heure d'une pandémie redoutée, et alors qu'il s'est agi de définir les priorités de lutte, nous sommes allés à la surenchère technocratique dont notre pays a le privilège. Épisode homérique où cette France d'en bas se voit affublée tantôt du qualificatif « d'utile » pour le paysan ou de « non essentiel » pour le petit commerçant et le restaurateur et pour lesquels la seule planche de salut se résumerait au "click and collect". Une bien triste perspective en vérité. Au-delà d'une blessure à l'âme pour les concernés, ces maladresses vexatoires de gouvernance, totalement injustifiées, mettent en péril les efforts d'une France bien souvent rurale et périurbaine dont l'activité de production et de commerce s'appuie sur les circuits courts et qui fait la démonstration quotidienne qu'elle est la pièce maîtresse d'une économie équitable, la mieux à même de préserver l'environnement et créatrice du lien social qui fait le sel de la vie.

En famille, entre amis, lors de ces fêtes de fin d'année, reprenons possession de cette vie sociale. L'art de la table, le bien boire et le bien manger, thème de notre 6ème édition du festival Les Arts par Nature va marquer à bon escient, cette nouvelle année. Un fol espoir de renouveau que nous célébrerons avec vous en sabrant un flacon de notre nouvelle cuvée Naissens !

Joyeuses fêtes à tous.



Nichée de Merle noir, vignoble de La Chaume, Printemps 2020

LA CHAUME : FESTIVAL d'hiver LES ARTS PAR NATURE, édition 6

À table ! Chez Bacchus et Dionysos : fêtes et festins - Le bien boire et le bien manger



Dieu de la vigne et du vin, fils de la Terre-Mère, dieu de la fête et de la démesure, ses festivités orphiques et ses fastes orgiaques, ferments du théâtre et de la tragédie, sont liés aux cycles des saisons et au retour du printemps. Le vin et la chère crue composent son royaume et les ivresses qu'ils procurent, ses attributs. Il est le dieu de tous les sucs vitaux. L'esprit de Dionysos et d'Orphée soufflent sur le terroir du domaine Prieuré la Chaume.

Artistes et gastronomes les célèbrent depuis la nuit des temps. Tous ont chanté la gourmandise et les génies qui ont fait l'histoire de la table, de Vatel et Carême à Brillat-Savarin, en s'enivrant de spiritueux raffinés et de jeux de mots truculents.

C'est dans cette droite ligne, l'esprit libre, que nous faisons naître, dans le giron de l'hiver, les fines bulles du Prieuré La Chaume en hommage au Grand Siècle, avant celui des Lumières, quand les arts de la table soulevaient les empires et les derniers soupis nés de la délicatesse française : le retour aux valeurs authentiques et aux équilibres, sans artifices. De ces Lumières naissantes étincelaient les premiers restaurants et avec eux de nouvelles méditations gastronomiques, bachiques et épicuriennes. Nous nous en souvenons à l'heure où leurs portes sont closes.

Entre musique, poésie et arts de la table, entre accords et désaccords, alliance et harmonie : bienvenue à la table de Bacchus et Dionysos où le vin toujours guérit la tristesse et la claustration délie.

Sylvie Saint-Cyr

L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.
Jean Anthelme Brillat-Savarin.



L'ÉVÈNEMENT 2020 !

NAISSENS, notre fine bulle au naturel !

En savoir plus... >>>

Une fine bulle qui réhabilite le sens naturel des choses.

FESTIVAL d'hiver ET PORTES-OUVERTES DU 19 AU 30 DÉCEMBRE

Puisque nous ne pourrions pas cette année, hélas, comme à l'accoutumée depuis 5 ans, nous réunir pour célébrer Bacchus et Dionysos,

Puisqu'il nous faudra attendre les mois plus cléments des beaux-jours pour se réjouir ensemble des rendez-vous qui seront concoctés pendant le festival d'été, dans l'écrin de notre théâtre de verdure,

Réjouissons-nous ! Car il nous sera tout de même permis de bien boire et de bien manger !

Pour célébrer les fêtes de Noël et leurs envolées bachiques et épicuriennes, en famille et entre amis, nous avons demandé au Maître Sommelier Jean-Michel Deluc, ancien Chef Sommelier du Ritz, reconnu comme l'un des meilleurs dégustateurs du monde depuis sa participation à la compétition Starwine...

>> Lire la suite

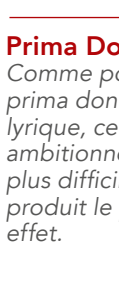
UNE TRILOGIE d'exception pour les fêtes

En savoir plus... >>>

Trilogie



Naissens
Une naissance qui réhabilite le sens naturel des choses pour l'élaboration des fines bulles.



Prima Donna
Comme pour une « prima donna » en art lyrique, cette cuvée ambitionne le rôle le plus difficile mais qui produit le plus bel effet.



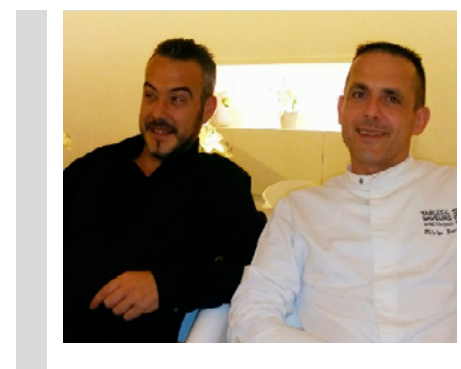
Clementia
Déesse de la mythologie romaine, Clementia érige la douceur comme vertu du pouvoir. Antidote de la rudesse, elle incarne l'excellence féminine pour gagner les cœurs et dispenser les bienfaits.

LES INVITÉS D'HONNEUR | BIOGRAPHIES



Jean-Michel Deluc
Maître Sommelier depuis 1991, ancien Chef Sommelier du Ritz, reconnu comme l'un des meilleurs dégustateurs du monde depuis sa participation à la compétition Starwine...

>> Lire la suite



L'Amphitryon
"La maison aux cinq toques de naguère continue sa route, avec force de proposition et une réputation qu'Olivier Beurné et Anthony Rault entretiennent solidement, ...

>> Lire la suite

MENU DEGUSTATION DE FÊTES

Par Jean-Michel Deluc, Olivier Beurné et Anthony Rault

La cuvée "Prima Donna" 2018 est choisie pour accompagner une préparation de Coques, Kalamansi, Oxalis. Un choix qui s'appuie sur l'acidité marquée du Kalamansi pour souligner la structure généreuse et suave du vin.



Pour sublimer la cuvée "Clémentia" 2018, un poisson rouge, choux rouge confit, poivre verveine et olive noir. Une quête d'équilibre entre le velouté du vin et le léger acidulé du jus verveine qui accompagne la puissance du rouget.



Pour mettre en valeur la cuvée "Naissens", un "Chocolat passion sur biscuit breton". Le style aérien de la fine bulle, sa fraîcheur et sa finesse pour accompagner un chocolat à l'identité exotique.



Et tout spécialement pour vous >>>

Téléchargez la recette du "Chocolat passion" selon le chef Olivier Beurné de l'Amphitryon

PORTES-OUVERTES AU DOMAINE du 19 au 31 décembre



Offrez du vin pour les fêtes et découvrez nos coffrets cadeaux !

La cave reste ouverte pendant les fêtes. Achat et retrait sur place.

Horaires
Tous les jours sauf le dimanche de 10H à 12H30 et de 14H30 à 19H

Contact : 02 51 00 49 38 | contact@la-chaume.net

EN LIGNE

Boutique éphémère en ligne jusqu'au 31 décembre

Visitez la boutique >>>

www.vins-lachaume.fr

Livraison à domicile en France métropolitaine

RETOUR SUR LE FESTIVAL d'été LES ARTS PAR NATURE #1

Bel Canto, le chant de la nature : oiseaux de terroir, chants de paradis

Quelle joie ce fut de pouvoir inaugurer et vivre avec vous cet été ce projet tant rêvé !

Merci à tous, spectateurs, artistes, scientifiques et contributeurs pour votre soutien qui nous a permis de tenir les ambitions et de décliner plus de 80 rendez-vous entre sciences et arts, dédiés aux oiseaux.

Ni la peur ni les contraintes n'auront eu raison de notre folle envie de vous revoir et recevoir autour de nos valeurs partagées.

Plasticiens, chanteurs, musiciens, naturalistes et ethnomusicologues de premiers plans ont pu y conjuguer leurs talents et leurs passions, au premier rang desquels Allain Bougrain Dubourg, premier grand parrain du festival. Nous sommes heureux de leur avoir offert cet espace d'expressions. C'est un bien précieux.

Notre théâtre de verdure a vu le jour et nous nous souviendrons avec émotion des notes vocalisées par l'Ensemble Vocal Polymnie en hommage aux oiseaux.

En plein cœur du terroir viticole, et dans le calice d'une nature expressive préservée, Hommes et Oiseaux, ont chanté à la gloire du scintillement du monde, dans les derniers rayons du jour.



Comme si vous y étiez... >>>

Visionnez la vidéo souvenir concert du 31 juillet

MILLÉSIME 2020

En cette mi-novembre les toutes premières gelées blanches font tomber les dernières feuilles du vignoble et les vins de ce nouveau millésime commencent leur repos hivernal.

Un millésime 2020 qui a démarré avec une douceur d'abondance sans équivalence et une pluviométrie très abondante. Si le premier phénomène est toujours de nature inquiétante, car un hiver sans gel est gage d'un terrain favorable aux maladies cryptogamiques et autres parasites, le second s'avérera bénéfique avec une très bonne reconstitution des réserves en eau des sols qui s'étaient considérablement appauvries les deux années précédentes.

Cette douceur hivernale entrainera un démarrage de la vigne si les précipitations avec un débourrage tout début avril. Si les premières fleurs apparaissent précocement vers le 20 mai, un climat perturbé, pluvieux et frais, entrainera un échelonnement anormal de la floraison. Situation qui aura son incidence sur la maturation. Finalement, la pression mildiou ne sera pas trop élevée et les attaques d'oïdium seront bien contenues jusqu'à la mi-juillet, période de fermeture de la grappe et qui correspond à une baisse de sensibilité de la vigne aux maladies. Après la Fête Nationale, les températures vont monter progressivement jusqu'en août et vont déboucher sur



deux épisodes caniculaires en pleine phase de maturation. Ces fortes chaleurs causeront quelques dégâts de grillures sur grappes et laisseront craindre une récolte très précoce. C'était sans compter sur le phénomène d'une floraison très échelonnée décrit précédemment. Dès le début de la véraison (changement de couleur des baies) nous avions en effet pu constater l'hétérogénéité sur grappes avec des raisins aux couleurs très variées. Notre quête de maturité optimum nous valut d'attendre que les raisins les plus tardifs aillent jusqu'au bout de leur maturité. Finalement, les vendanges débiteront le 8 septembre pour les blancs et le 23 du même mois pour les rouges. Des dates somme toute proche d'une année normale. Aidés par une météo clémente la récolte de quantité conforme à la moyenne nous laisse entre les mains un joli millésime, riche et de belle tenue.