



PRIEURÉ LA CHAUME

EDITO

Nous vous adressons tous nos meilleurs vœux 2015.

Prenez le bon rythme, réveillez vos sens !

Selon Edgar MORIN (), l'accélération financière et technologique, déconnectée du rythme de l'homme est une course suicidaire et inconsciente qui conduit notre système à l'épuisement, vers des catastrophes tant écologiques, économiques que sociales. De nombreuses initiatives, individuelles et collectives, proposent des alternatives basées sur d'autres paradigmes pour un monde nouveau, encore invisible... Pour ces fêtes de fin d'année, foin des révolutions ! Nous vous suggérons un réveil du palais en famille ou entre amis. Dans une ambiance ludique nous vous invitons à prendre un peu de temps et à reprendre le contrôle de l'éveil ou du réveil de vos sens.*

Sentez, humez, reniflez, grumez, humectez, mâchez !... Reprenez le contrôle du temps, celui du plaisir de la bonne chère et du bien-être.

()Sociologue et philosophe français*

2014...

Un millésime d'équilibriste

Les choses avaient plutôt bien commencé au sortir d'un hiver doux et pluvieux ; un démarrage rapide de la végétation laissait augurer une récolte précoce, donc rassurante et vraisemblablement qualitative.

Cet optimisme ne tenait pas compte de l'arrivée d'un mois d'août hors-normes avec des précipitations élevées et de faibles températures. Avouons-le, fin août, le moral était en berne...Et puis l'inespéré arriva.



Un magnifique mois de septembre précéda un non moins exceptionnel mois d'octobre.

Au final, nous avons un très beau millésime où la puissance devrait côtoyer l'élégance. Des jus très riches conjuguent belles acidités et maturités phénoliques abouties. Nous attendons des vins élégants et de grande garde.

Lors de nos portes ouvertes de Noël...



Jean LENOIR : Pionnier de la médiation culturelle dans le vin.

Si conjuguer le vin et la culture est devenu un lieu commun, il est utile de comprendre qu'il n'en fut pas toujours ainsi, loin s'en faut. Jean LENOIR, pour les arômes, au même titre que Jacques PUISAIS, pour l'éveil au goût, fait partie de ces personnages qui, au début des années soixante-dix, ont contribué à construire le monde culturel du vin et ainsi à en ouvrir le champ d'une discipline à part entière.

En ce début des années soixante-dix, à l'heure de la démocratisation culturelle avec l'ouverture des «Maisons de la Culture» orchestrée par André MALRAUX sur tout le territoire, un certain Jean LENOIR, bourguignon d'origine, se trouve être à cette époque directeur adjoint de la maison de la Culture de Chalon.

Prudent et humble, l'homme se prépare à œuvrer et transmettre les valeurs culturelles du vin. Connaître et reconnaître un vin sera sa priorité, en se frottant aux professionnels dont le métier est de servir des vins de qualité. Bases même de leur individualité, la connaissance et la reconnaissance des arômes

du vin deviendront le viatique de sa propre action culturelle. Le "Nez du Vin" naîtra quelques années plus tard. Méthode unique et originale, le "Nez du Vin" connaît aujourd'hui un succès planétaire.



PORTES OUVERTES DE NOËL

DÉGUSTATION

Grumer ou mâcher un vin ?

Anodine la question ? Peut-être pas ! La méthode choisie est révélatrice d'une modification comportementale profonde des consommateurs que nous sommes...

Définitions : Grumer un vin consiste à faire pénétrer un filet d'air dans la bouche, tout en créant de petites bulles à l'entrée qui laissent éclater les notes odorantes. Le vin exprime son profil aromatique, dévoile son acidité, sa sucrosité et sa richesse alcoolique. Cette technique très répandue auprès de tous les professionnels et initiés est une technique récente dont les origines sont mal identifiées. Elle est vraisemblablement née avec l'œnologie moderne. Pourtant cette méthode présente un inconvénient; sans contact avec la salive, les saveurs ne sont que partiellement exaltées. A l'origine, le vin comme toute nourriture se mâchait et on parlait plus communément de tastevinage, par référence à l'action de tâter ou mâcher le vin. Cette approche originelle de la dégustation permet de mettre en contact le vin, sa matière organique et sa minéralité avec la salive. Ce contact libère les molécules sapides et odorantes qui viennent ensuite se fixer sur les capteurs sensoriels que sont les papilles. Cette technique doublée de la rétro-olfaction (pont respiratoire entre le nez et la bouche) permet une dégustation plus complète car plus intime avec la chair du vin.

« Je mouille, je humecte, je boy, et tout de peur de mourir. Beuvez toujours, vous ne mourrez jamais. »

François Rabelais (1490-1553)



Pourquoi ce glissement du tâter vers le grumage ?

Si pendant longtemps le vin a été considéré comme une boisson aliment à forte richesse énergétique, il en est tout autrement aujourd'hui où la recherche du plaisir rapide et hédoniste est la dominante. La quête d'un plaisir instantané et fugace trouve plus directement sa correspondance dans l'analyse odorante que permet le grumage, sans oublier la sucrosité tant recherchée, immédiatement palpable sur le bout de la langue. A contrario, mâcher un vin nécessite plus de temps, et permet, en plus, de dévoiler le profil aromatique, d'appréhender : sa concentration, l'évolution de sa structure tannique, sa profondeur et sa persistance en bouche, sans oublier sa capacité d'évolution dans le temps.

Vous l'aurez compris, en ce qui nous concerne, et pour mieux apprécier nos « Vins de Mémoire » nous vous conseillons sans hésiter la méthode du tâter et de la mâche.

REVUE DES MARCHÉS

FOCUS

Alberta

Canada

le marché

Importés par la société NOBILIS, les vins de LA CHAUME connaissent un succès croissant sur un Etat canadien qui prospère rapidement par l'exploitation des champs pétrolifères du Nord Canada. Une visite de points de vente, au mois de novembre dernier, confirme ce succès.

Ancien monopole d'état, le marché de l'alcool en Alberta a été libéralisé depuis 1993 mais la commission provinciale conserve le monopole de l'entreposage. Elle compte 1344 points de vente au 31 décembre 2012, pour un chiffre d'affaires total de 2,15 milliards de CAD.

Les Albertains se tournent vers le vin comme boisson préférée même si la bière reste la boisson alcoolisée la plus vendue avec plus d'1 milliard de CA\$ de vente en 2013. Les ventes de vins ont progressé de 11% en Alberta en 2013 versus 2012.

Alberta  

Population : + de 3 millions d'hab.
Vin consommé par hab.: 14.3L/an
Marché principaux : Villes de Calgary, Edmonton et Banff.

VENEZ NOUS RENCONTRER...

Millésime **BIO**

26-27-28 JANVIER 2015

HALL B3 – STAND 333

ANGERS / FRANCE / PARC DES EXPOSITIONS

LE SALON
DES VINS DE
LOIRE

LUN.2 MAR.3 MER.4 FÉVRIER 2015

GRAND PALAIS

ALLEE I - STAND 198



Retrouvez-nous

Sur internet et les réseaux sociaux

 facebook  Linked in



Prieuré la Chaume - 85770 VIX - France

Tél. / Fax : (33) 02 51 00 49 38 - Email : contact@prieure-la-chaume.com - www.prieure-la-chaume.com

RCS La Roche-sur-Yon 434 452 298 - EARL Domaine de la Chaume au capital de 22 000 €