



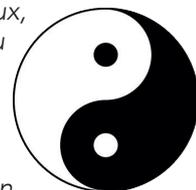
PRIEURÉ LA CHAUME

EDITO

« Dis-moi ce que tu bois, je te dirai qui tu es »

Un gourmet trouvera normal de parler de la texture d'un plat, le décrivant comme sec ou onctueux, différenciant le croquant et le croustillant. Un amateur de vin analysera, lui, la texture des tanins ou la colonne vertébrale acide. Le cuisinier doit procéder de même pour faire communier verre et assiette, utilisant les indices de texture, de volume et de structure du vin. Si la plupart des accords sont des accords de complémentarité : « qui se ressemble s'assemble », le iodé et la fermeté d'un Chablis ou d'un Muscadet trouveront parfait écho avec le salin des fruits de mer. A l'inverse, il peut suffire de modifier un plat avec une sauce crémée pour voir un vin sec et minéral frétiller devant son double inversé. Preuve ainsi faite que les épousailles des contraires sont elles aussi sources de plaisir et de partage.

Il est de la nature humaine comme il est de la gastronomie, certains accords humains s'établissent sur la complémentarité et d'autres sur l'opposition. En ces périodes de fêtes où réunions de famille et d'amis se cristallisent parfois sur des discussions animées et passionnées, l'acceptation des contraires et la tolérance s'ajouteront aux bonnes règles du bien savoir-vivre.



Joyeuses fêtes de fin d'année.

Revue des marchés

Premiers pas de LA CHAUME sur l'ASEAN

Au cours d'une première mission réalisée ce printemps sur Ho Chi Minh (Saigon), les vins de LA CHAUME ont trouvé référencement sur le Vietnam et devraient très bientôt concrétiser la même démarche sur Singapour. Un peu oublié derrière la Chine, le Japon et la Corée, mais symbole d'une Asie en plein développement, L'ASEAN (1) est une nouvelle puissance économique au sud de l'Asie avec 615 millions d'habitants et une croissance économique moyenne de 5,5 % par an. Les importations agroalimentaires en provenance de France ont augmenté de 55 % en 4 ans. En écho à l'envie d'occidentalisation et de consommation, la bonne image de l'Europe et de la France en particulier est un facteur très favorable pour le développement export des vins français.

(1) Indonésie Malaisie Philippines Singapour Thaïlande Brunei Viêt Nam Laos Birmanie Cambodge

LA CHAUME : LES ARTS PAR NATURE

A l'occasion de ses prochaines journées portes ouvertes de Noël, Le Prieuré La Chaume lance sa première programmation artistique, entre nature et culture.

Nous souhaitons créer au Prieuré La Chaume un espace dédié aux arts. Un espace de correspondances et de dialogues entre nature et culture ; un espace qui invite à contempler la nature : ses cycles, ses racines, ses mémoires ; un espace qui incite à comprendre la grammaire d'un sol : pour mieux en révéler la poésie, le lyrisme et l'harmonie. Un espace pour expliquer et sublimer la nature, par les arts.

Une exposition dédiée à l'abeille, ambassadrice du bio et muse du poète.



► Pour symboliser cette alliance entre le vin et les arts, entre la nature et la culture, nous avons choisi l'abeille. Ambassadrice de la biodiversité, alliée indispensable à sa pérennité, l'abeille est autant liée à la nature et à l'agriculture qu'elle est unie aux arts.

Messagère des Dieux, l'abeille symbolise tout à la fois l'amour et la pureté, l'éloquence et l'intelligence. Gardienne de la morale, fille du soleil, l'abeille est, aussi, musicienne....

Les liens qui unissent le miel et le vin sont nombreux. Aliment suprême ou poison extrême, nectars des Dieux, cadeaux divins, l'un naturel, l'autre culturel, ils se partagent la table des Dieux et des Rois. Symboles des plaisirs terrestres et célestes, ils sèment l'ivresse et la joie, inspirent les poètes et les musiciens, se lisent et s'ordonnent dans les étoiles...

Ainsi c'est autour de l'abeille que nous lançons notre première programmation artistique. Nous l'avons conçue comme un parcours de curiosités, autour de ses mystères et déclinaisons, comme autant de variations possibles sur un même thème, entre nature et culture.

Noël avant l'été

L'exposition de décembre sera construite autour de 6 pôles associant biodiversité et zoologie, astronomie et musique, contes et récits mythologiques, gastronomie. Conçue comme une mise en bouche, elle se poursuivra à l'été et sera complétée par d'autres rendez-vous et rencontres artistiques, pédagogiques et scientifiques autour du vin et des arts, entre nature et culture...

Exposition du 19 au 31 décembre 2015, au Prieuré La Chaume,
de 10H à 13H et de 14H à 19H

Renseignements et réservations : 02 51 00 49 38

PORTES OUVERTES DE NOËL





Après un hiver particulièrement doux et des précipitations hivernales supérieures à la moyenne, le démarrage végétatif du printemps a débuté avec un léger retard. Après une brève période d'irrégularités climatiques, les températures douces de début avril ont permis un débourrement homogène et franc. Il s'en est suivi un mois de mai très doux et l'installation progressive de l'été avant l'heure. La floraison a débuté début juin sous des conditions très favorables. Malgré cela et sans explications évidentes, une floraison hétérogène et quelques coulures ont été observées.

Un dernier épisode pluvieux est intervenu mi-juin, avant que la sécheresse s'installe. Sous des températures quasi caniculaires, la véraison a démarré début août. Freinée par les conditions très sèches, elle a ensuite évolué très lentement. Un épisode pluvieux mi-août a mis fin à ce scénario. La véraison s'est alors engagée plus franchement. Les teneurs en sucre ont progressé rapidement et la diminution de l'acidité indispensable à l'équilibre final a ralenti. Armés néanmoins de patience pour atteindre l'optimum de maturité phénolique, nous avons récolté les cabernet sauvignon et chenin les 6 et 7 octobre.

Au final, nous tenons un beau millésime, déjà très gourmand à ce stade de l'année. Comme tous les millésimes solaires, il conservera son caractère de jeunesse pendant longtemps. Nous voilà assurés d'une belle continuité avec le millésime de l'an passé.

NOTRE ACCORD VIN/MET EN CETTE FIN D'ANNEE

Par Gérard Côme, chef étoilé, Château de Noirieux à BRIOLLAY (49)

LES CROUSITLLANTS DE LANGOUSTINES AU MIEL ET AU NOILLY

Ingrédients

La Suggestion du Sommelier : Cuvée « Prima Donna » 2014, Prieuré La Chaume

20 langoustines	150 gr de beurre
1 paquet de feuilles de brick	100 gr de Noilly Prat
2 blancs d'œuf	1,5 cuillère à café de miel de tournesol
2 échalotes ciselées	200 gr de fumet de poisson
	300 gr de crème fraîche (fleurette)
100 gr de fond de veau	4 tomates (mondées, épinées, concassées)
50 gr vinaigre de Xérès	100 gr d'oignons hachés
QS Nuoc-mâm	20 gr de sucre
200 gr julienne de légumes étuvée	20 gr de beurre
(Carottes, poireaux, céleri)	5 cl de vin des Coteaux du Layon (vin moelleux)
1 botte de cerfeuil	2 cl de vinaigre de Xérès



Préparation

Décortiquer les queues des langoustines, réserver, tailler les feuilles de brick en 4 triangles égaux ; badigeonner chacun d'eux avec un peu de blanc d'œuf et déposer au centre 10 gr de confit de tomates et une queue de langoustines. Rouler le tout en forme de petit nem ; parer les extrémités, réserver au froid.

« Ketchup » de tomates

Faire suer les oignons hachés dans le beurre noisette, ajouter le sucre puis les tomates. Laisser cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes à couvert. Ajouter le vin moelleux et le vinaigre et cuire à nouveau 15 à 20 minutes à découvert. Assaisonner et laisser refroidir. Réserver.

Sauce Noilly

Faire suer une échalote ciselée avec un peu de beurre, ajouter le Noilly, 1 cuillère à café de miel et le fumet de poisson. Réduire, crémer, réduire à nouveau jusqu'à consistance onctueuse ; passer au chinois fin puis monter avec 50 gr de beurre, réserver.

Sauce au nuoc-mâm

Faire suer l'échalote ciselée restante avec un peu de beurre, ajouter le miel restant, mouiller avec le fond de veau, le vinaigre de Xérès et quelques gouttes de nuoc-mâm, réduire jusqu'à consistance onctueuse, passer au chinois, réserver.

Cuissons

Dans une friteuse à 180°, plonger les croustillants pendant 1 minute environ, jusqu'à coloration blonde ; égoutter.

Finition et Présentation :

Dans une grande assiette, verser la sauce au Noilly, dresser 5 petits « tas » de julienne de légumes étuvée en alternant avec 5 croustillants de langoustines et la sauce au nuoc-mâm, servir aussitôt. Décor : au choix.