



PRIEURE LA CHAUME

EDITO

Naissance d'une ivresse

Dans la mythologie, béni des Dieux, le vin, boisson d'exception assurait la santé et l'immortalité. Sang de la vigne dans la bible, il est symbole de résurrection et de vie éternelle. Boisson d'alliance entre les hommes, sa genèse provient d'une plante unique, à la physiologie d'exception : la vigne. Si comme toute plante fructifère, elle n'omet pas de concevoir sa propre descendance par fécondation florale, elle porte en elle une distinction : celle de pouvoir redonner vie, par voie fermentaire, en laissant s'activer sur ses propres fruits, entre ciel et terre, les levures qu'elle a hébergées. Sans pour autant minorer le rôle de l'homme dans l'accomplissement de la boisson divine, reconnaissons néanmoins que la vigne porte en elle cette renaissance et peut ainsi donner une seconde vie aux fruits qui l'ont fait naître. Prouesse de la nature qui transcende le temps.

Le vin est peut-être béni des Dieux, mais des humains, sans aucun doute. Inutile de croire en l'au-delà pour jouir d'une résurrection terrestre. Le vin boisson d'une deuxième vie, porte en lui le message de la longévité.

Longue vie à tous et joyeuses fêtes de fin d'année !

LA CHAUME : LES ARTS PAR NATURE édition 3

Le Caravage et Orfeo : l'ivresse des passions



Il n'existe point de belles choses sans passion, ni dans l'art ni dans le vin.

L'expression des passions est l'essence même de l'art baroque.

Le Caravage et Monteverdi ont excellé dans cette voie pour percer le chant de l'âme. Ils ont en commun d'avoir poussé dans la lumière la vérité de l'individu. Comme le vin porte la vérité d'un sol, le chant de la terre, l'expression de la nature.

L'homme que peint Caravage et que chante Monteverdi est vrai, cru, dépouillé de tout idéalisme, rebelle à toute uniformisation. Comme le vin, naturel, exempt de toute intention à le modifier.

Il existe chez ces deux maîtres, une communion de style, une fraternité poétique. Chacun explore le fond de l'âme, la part sublime de l'homme, sa vulnérabilité, son éphémère présence.

Il y a de l'ivresse et de l'étourdissement dans la contemplation de leurs œuvres, un érotisme blasphématoire, entre l'enfer et la grâce.

"Je ne veux pas de silence dans mes tableaux" disait Le Caravage, "je veux du bruit".

Entre ténèbres et profondeurs du sol, lumière et résurrection, fils d'Hermès mais aussi d'Apollon, il y a dans leurs œuvres délire et miracle, douleur et extase.

Le chant d'Orphée nous rappelle à notre ancrage entre ciel et terre, sacré et profane. Il nous renvoie aux cycles des saisons, à notre humanité. Car la musique, nous dit le prologue de *L'Orfeo*, a le pouvoir d'attirer les âmes des hommes vers les cieux. Comme le vin.

Parler du Caravage, c'est d'abord le rêver.

C'est le rendre au pari fou de la matière, vierge, primaire, dénaturée.

Rêver Le Caravage, c'est comprendre la résurrection de la chair, brute, organique.

C'est suivre un chant qui traverse les ombres et nous fait basculer dans la lumière.

Le chant d'Orphée.

Sylvie Saint-Cyr – conceptrice du festival Les Arts par nature

SOIRÉES INAUGURALES les vendredi 22 et samedi 23 décembre à 19h

19H00 - Accueil et dégustation apéritive des vins de La Chaume

19H30 - Le Caravage, conférence de Diederik Bakhuis, conservateur au musée des Beaux-Arts de Rouen

20H30 - L'Orfeo, présentation musicale de l'œuvre de Monteverdi, avec Fabrice Maurin, directeur de l'ensemble vocal Polymnie, ses chanteurs et solistes

21H00 - Cocktail dînatoire et dégustation des vins de La Chaume



Modalités de réservation

Invitation pour deux personnes sur l'une des soirées des 22 ou 23 décembre.

Pré-réservation par mail avant le 5 décembre : contact@la-chaume.net, dans la limite des places disponibles.

Nous vous confirmerons vos inscriptions par mail.

35 chemin de la chaume
85770 Vix.

téléphone 06 61 894408 ou 06 08 51 70 44

L'HÔTEL LE RABELAIS, partenaire du festival

Votre hébergement au Rabelais :

Vous souhaitez profiter des soirées portes ouvertes pour rester dormir sur place et vous offrir un week-end en sud Vendée ?

Les équipes de notre partenaire l'Hôtel Le Rabelais, à Fontenay-Le-Comte, sont à votre disposition pour organiser votre séjour et votre hébergement à tarif préférentiel.

contact : accueil@le-rabelais.com 02 51 69 86 20.



- Chambre 2 personnes au tarif de 75€ la nuit au lieu de 100€.
- Petit déjeuner buffet au tarif de 10 euros par personne.

BIOGRAPHIES DES INVITES D'HONNEUR

Diederik Bakhuis, conservateur au musée des Beaux-Arts de Rouen

Conservateur au musée des Beaux-Arts de Rouen, Diederik Bakhuis est chargé des collections de peintures anciennes et du cabinet des dessins. Auteur de *Grandi disegni italiani delle collezioni pubbliche di Rouen* (Milan, 2005), il a assuré des commissariats d'exposition qui portent sur des domaines variés, de l'art néerlandais des XVIe et XVIIe siècles, à la peinture et au dessin de la première moitié du XXe siècle, parmi lesquels «Tableaux flamands et hollandais du musée des Beaux-Arts de Rouen» (Paris, 2009), «Voyages pittoresques : la Normandie romantique, 1820—1850» (Rouen, 2009) ou «Trésors de l'ombre : dessins français du XVIIIe siècle dans les collections rouennaises» (Rouen 2013). Il prépare actuellement la publication d'un inventaire des dessins français des XVIe et XVIIe siècles du musée.

Fabrice Maurin, directeur de l'ensemble vocal Polymnie

Fabrice Maurin remporte un premier prix d'Excellence au concours Léopold Bellan à Paris dans la catégorie Excellence en 1999 et obtient une médaille d'or en 2002. Son répertoire s'étend du baroque au contemporain. Soliste d'oratorios, il chante aussi l'opéra et se produit régulièrement en concert avec des ensembles et formations nationales. Professeur de chant au Conservatoire de la Rochelle, passionné par la pédagogie et la pratique chorale, Fabrice Maurin crée l'Ensemble vocal Polymnie en 2008 : un petit groupe de professionnels et d'amateurs réunis autour de leur passion pour la musique. www.polymnie.fr

LE MILLÉSIME 2017



Tout a très bien débuté, avec un bel hiver froid, propice au repos de la vigne et à un assainissement phytosanitaire naturel. Un début de printemps doux et sec a permis, dès début avril, le débourrement des bourgeons. Un démarrage végétatif rapide, gage d'une récolte précoce et prometteuse pour la qualité mais aussi synonyme d'un risque accru de gel au printemps. Dans les derniers jours d'avril les dégâts de gel ont été évités de justesse avec des températures d'environ -2°C au petit matin. Seuls les bas de coteaux Ouest et Sud seront partiellement touchés. La suite de la saison, caractérisée par des températures élevées sur mai et juin, a certes été suivie par un temps moins chaud mais toujours très sec en août. Cette sécheresse persistante a entraîné quelques blocages de maturité et au final, la récolte initialement envisagée fin août ne débutera que le 12 septembre et se prolongera jusqu'au 17 octobre. L'excellent état sanitaire conjugué à une très belle maturité ont permis de reconstituer, pour partie, un stock bien amoindri suite à la toute petite récolte 2016. Le millésime 2017 s'annonce plein de belles promesses.

FRANCE



TWIL magazine sep 2017 :

La Chaume, très belle rencontre. Vins de La Chaume : finesse et gourmandise incroyables ! Superbement travaillé



Le Petit ballon » 09,2017

: « La Chaume : le meilleur de la Vendée »

USA



Wine Enthusiast Nov 2017:

« LA CHAUME Orfeo 2011 and Prima Donna 2015: Highly recommended »

REVUE DE PRESSE

Prieure 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 €