



ÉDITO

À l'heure où les dirigeants de notre planète se sont réunis sous la COP26 à Glasgow pour mettre en place des moyens afin de lutter contre le réchauffement climatique, ils se quittent sur constat d'échec quant à la possibilité de réduire de façon suffisante les rejets de CO2 dans l'atmosphère. Parmi les secteurs d'activités concernés, l'agriculture intensive et son expansion est à l'origine de plus de 25% des rejets de CO2 et est responsable de 90% de la déforestation. Le monde agricole est donc lui aussi dans l'œil du cyclone. Sans entrer dans la complexité des mesures imaginées par de nombreux experts, et comme le révèlent certaines ONG, cette quête éfrénée, conduite dans l'urgence, pourrait accoucher d'un paradoxe dérangeant : en permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre par des changements de pratiques agricoles, ces mesures accentueraient la destruction de la biodiversité. Car, en fait de pratiques agricoles, il n'y aurait pas de remise en cause de l'agriculture intensive... Les changements ne sont envisagés que par le progrès technologique et la mise en place d'un système mercantiliste. Pour obtenir par exemple une réduction des émissions de gaz à effet de serre, notamment par les crédits à compensation carbone, il suffirait, dans la mesure où l'on produit autant avec moins d'hectares, que sur ces hectares libérés, on plante des arbres et qu'on revende les crédits carbonés à des compagnies aériennes ou à des cimenteries !...

Si comme nous, vous pensez que les agriculteurs sont bien la main d'œuvre écologique de l'avenir, ce sont bien vos gestes quotidiens de consommateurs citoyens qui continueront à porter et à développer une agroécologie seule capable de pourvoir à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, qu'il soit naturel et sociétal.

"Science sans conscience n'est que ruine de l'âme" – Rabelais



LA CHAUME : FESTIVAL d'hiver LES ARTS PAR NATURE, édition 7

Prima Donna : Femmes héroïnes, vendéennes et universelles

Les figures féminines légendaires sont nombreuses en Vendée qu'elles soient femmes ou fées, au premier rang desquelles la dame Mélusine, muse du Poitou. Vénéérée depuis la nuit des temps par les Romains, les Grecs et les Scythes peuples fondateurs de la ville de Tiffauges, sa légende fut immortalisée par la prose des poètes d'Arras et Coudrette au XIV^e siècle. Fée bâtisseuse, égérie des grandes familles bas-poitevines, Mélusine a sculpté sa légende au fil des eaux, de la Loire à la Gironde, ondes fertiles de laquelle sont nés les territoires du Marais Poitevin et le terroir du Prieure La Chaume. Mervent, Vouvant, La Rochelle ou encore Parthenay célèbrent encore son influence et peut-être sa réalité dans les figures de Sibylle de Jérusalem ou Aliénor d'Aquitaine, deux autres Premières Dames.



L'Abbaye Notre Dame de Saintes, propriétaire de l'ancienne île de Vix où a été créé le vignoble Prieure La Chaume, a depuis 1047, date de sa donation par Agnès de Bourgogne, alliée au Seigneur de Parthenay, et jusqu'en 1793, toujours été gérée par des femmes...

C'est d'ailleurs à l'une d'entre elle : sœur Aynor de Nieul qu'appartenait le sceau qui a été retrouvé dans la terre du domaine et qui orne aujourd'hui ses calices et flacons. Elle y exerçait au début du XIV^e siècle. A cette époque, les coteaux calcaires et les terres de marais asséchées de l'île de Vix constituaient l'une des principales sources de revenus de l'Abbaye en matière de richesse agricole.

Plus de 30 abbesses se sont succédées entre le XI^e et le XVIII^e siècles, soit pendant près de 800 ans, à la tête de l'Abbaye de Saintes et une multitude, plus anonymes, ont administré en leur nom les Prieurés attachés à l'Abbaye royale, où elles profitaient d'une relative indépendance et liberté.

C'est en hommage à ces dames de cœur et d'esprit que, tout naturellement, le sceau d'Aynor de Nieul, prieure de Saintes, devient l'emblème du vignoble et inspire son nom. Cette édition sera l'occasion de tisser le fil entre ces femmes d'exception, vendéennes et universelles, et de réinterroger, en chemin, l'altérité entre les hommes et les femmes...

Une mise en bouche avant l'été...

Sylvie Saint-Cyr – Conception et direction artistique



FESTIVAL d'hiver et PORTES-OUVERTES DU 10 AU 30 DÉCEMBRE 2021

Soirées inaugurales le vendredi 10 et le samedi 11 décembre à 19h00

PROGRAMME

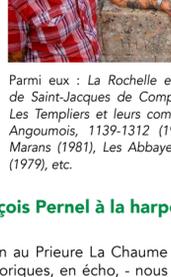
- 19H00 | Accueil et dégustation apéritive des vins de La Chaume
- 19H30 | Conférence de Jean-Claude Bonnin autour des Dames de Vix et Abbesses de Saintes...
- 20H15 | Illustrations musicales en écho avec Anne-Claire Baconnais, soprano et François Pernel, à la harpe
- 21H00 | Cocktail dinatoire par Grégory Coutanceau traiteur et dégustation des vins de La Chaume

NOS INVITÉS D'HONNEUR | BIOGRAPHIES

Jean-Claude Bonnin, historien

Pour vous parler de cette histoire de terroir et de territoire, et vous en faire découvrir toutes les richesses, nous sommes très heureux d'accueillir l'historien Jean-Claude Bonnin.

C'est une histoire de cœur que nous partageons avec Jean-Claude Bonnin, née fortuitement (mais faut-il croire au hasard ou à l'immanence des rendez-vous de la vie ?) un jour où il passait par La Chaume qui venait d'enfanter sa toute première cuvée **Bel Canto**. Nous étions en 2003. Christian Chabirand venait de découvrir le sceau d'une moniale qu'il confia à la passion et à l'expertise de son visiteur... **L'histoire du domaine Prieure La Chaume était née, frappée du sceau d'Aynor de Nieul et de notre histoire ses légendes et hauts-faits, hérités de votre histoire séculaire, de nos racines et de nos ancrages.**



Jean-Claude Bonnin
Historien rochelais, Jean-Claude Bonnin connaît l'histoire locale comme sa poche ! : celle du marais et du Pays d'Aunis, celle de la Saintonge aussi et de l'Abbaye-aux-Dames de Saintes. Il est l'auteur de plus d'une dizaine d'ouvrages et d'articles qui retracent la belle histoire de ce territoire.

Parmi eux : *La Rochelle et ses tours (1999)*, *Les Pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle en Pays d'Aunis (1999)*, *Les Templiers et leurs commanderies en Aunis, Saintonge, Angoumois, 1139-1312 (1983)*, *L'Ancien Château-fort de Marans (1981)*, *Les Abbayes cisterciennes du Pays d'Aunis (1979)*, etc.

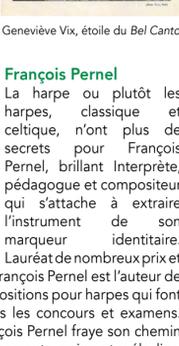
Anne-Claire Baconnais, soprano, accompagnée par François Pernel à la harpe

Conception Sylvie Saint-Cyr

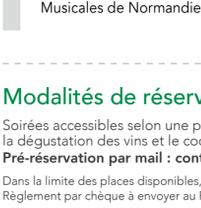
Pour illustrer ses lectures et légendes féminines - c'est une tradition au Prieure La Chaume de proposer une œuvre artistique de nos récits agricoles et historiques, en écho, - nous sommes heureux d'accueillir Anne-Claire Baconnais, que certains auront déjà eu la chance d'écouter cet été avec Le Festin d'Alexandre dans notre Grand Théâtre de Verdure, à l'occasion de notre programmation estivale.

Qui mieux qu'Anne-Claire, dont nous avons été touchés cet été par la grande générosité, artiste talentueuse, lumineuse et diablement agile dans l'interprétation d'un répertoire d'œuvres très étendu, du Moyen Âge aux frontières du contemporain, pour nous embarquer dans l'esprit des lieux et des Dames de Vix ?

Soutenue à la harpe par le brio et la créativité de François Pernel, sa voix servira les espaces de libertés et parfois d'émancipation ouverts par ces femmes d'exception, également poètes et musiciennes. **Entre sacré et profane, nous convions à un voyage musical, depuis l'art courtois imposé par Aliénor jusqu'au bel canto, cher à La Chaume, qui ont sublimes les héroïnes, femmes ou fées.**



Geneviève Vix, étoile du Bel Canto



Anne-Claire Baconnais
Diplômée en piano, violon et chant, discipline pour laquelle elle obtient un premier prix, Anne-Claire Baconnais se spécialise dans les répertoires de l'opéra et de la comédie musicale. Son charisme, son talent d'actrice et sa grande agilité vocale lui permettent d'aborder un répertoire très vaste, du baroque à la création contemporaine. Anne-Claire se produit régulièrement en concerts et récitals en France et à l'étranger, notamment avec les ensembles Callisto, Voix animées, Les Métaboles, ... avec lequel elle est invitée dans des festivals prestigieux (Musica à Strasbourg, Les Rencontres musicales de Vézelay, les Festivals de Royaumont et de La Chaise Dieu, Les Musicales de Normandie, ...)



François Pernel
La harpe ou plutôt les harpes, classique et celtique, n'ont plus de secrets pour François Pernel, brillant interprète, pédagogue et compositeur qui s'attache à extraire l'instrument de son marqueur identitaire. Lauréat de nombreux prix et concours internationaux, François Pernel est l'auteur de plusieurs recueils de compositions pour harpe qui font aujourd'hui référence dans les concours et examens. Compositeur prolifique, François Pernel fraye son chemin entre compositions, arrangements, swing et mélodies, apprivoisant et transformant tous les répertoires : musiques classique, lyrique, contemporaine, jazz, irlandaise, ou encore bretonne ! **Harpiste Plug and Play**, ses explorations sonores l'amènent à être convié aux quatre coins du monde.

Modalités de réservation

Soirées accessibles selon une participation de 25 euros par personne (tarif incluant la conférence, l'illustration musicale, la dégustation des vins et le cocktail dînatoire). Dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

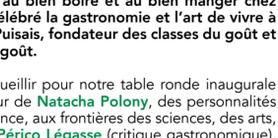
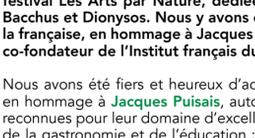
Pré-réservation par mail : contact@la-chaume.net avant le 1^{er} décembre.

Dans la limite des places disponibles, nous vous confirmerons vos inscriptions par mail à réception de votre règlement. Règlement par chèque à envoyer au PRIEURE LA CHAUME - 35, chemin de la Chaume - 85770 Vix. Règlement par CB VAD - Téléphone 06 08 51 70 44

RETOUR SUR LE FESTIVAL d'été LES ARTS PAR NATURE #2

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

En hommage à Jacques Puisais
En présence de Natacha Polony, Grande Marraine du festival



Quelle joie ce fut de pouvoir vivre avec vous, cet été, la 2^e édition de notre festival **Les Arts par Nature, dédiés au bien boire et au bien manger chez Bacchus et Dionysos. Nous y avons célébré la gastronomie et l'art de vivre à la française, en hommage à Jacques Puisais, fondateur des classes du goût et co-fondateur de l'Institut français du goût.**

Hommage à Jacques Puisais par Christian Chabirand

Nous avons été fiers et heureux d'accueillir pour notre table ronde inaugurale en hommage à **Jacques Puisais**, auteur de **Natacha Polony**, des personnalités reconnues pour leur domaine d'expertise, aux frontières des sciences, des arts, de la gastronomie et de l'éducation : **Périck Légasse** (critique gastronomique), **Didier Michel** (plasticien et chef de cuisine), **Émile Lévêque** (critique gastronomique), **George Jallerat** (Le Grand Monarque à Chartres et la Paulée des vins de Loire), **Gabriel Lepousez** (L'École du Nez Paris, Chercheur en neurosciences Institut Pasteur), **Jean Bardet** (Chef étoilé Château de Belmont, Tours), **Jeann Leclair** (Le Nez du Vin), **Nicolas Brossard** (propriétaire associé Chef sommelier restaurant triple étoilé Christopher Coutanceau La Rochelle), **Christian Chabirand** (viticulteur et œnologue Domaine Prieure La Chaume Vix), **Véronique Puisais** (fille de Jacques Puisais).

Réhabiliter l'école du goût

Tout obtenir un enfant doit apprendre à lire et à écrire, n'est-il pas nécessaire qu'il apprenne également à goûter ?

[Lire l'hommage](#)

La captation de la table ronde accessible sur le lien ci-dessous nous rappelle avec fierté la qualité des échanges et le brio des intervenants.

Comme si vous y étiez... >>> [Visionnez la table ronde](#)

74 rendez-vous ont été programmés sur la période du 16 juillet au 14 août 2021, en arts, nature des parcours de curiosités, entre Sciences et Arts, Nature et Culture (expositions, concerts, conférences, visites, lectures musicales, ateliers familles, etc.).

Plasticiens, chanteurs, musiciens, gastronomes, ... ont conjugué leurs talents et leurs passions à la table de Bacchus et Dionysos et notre Résidence Jeunes talents a permis d'accueillir, pendant une semaine sous la direction musicale de Fabrice Maurin, 5 chanteurs en intégration professionnelle pour créer un spectacle original autour d'Offenbach et de la gastronomie.



Spectacle Gastronomique... >>> [Retour en images](#)

Enfin, en octobre dernier, nous avons proposé et dirigé des ateliers du goût pour les élèves de primaire des écoles rurales de proximité. Les enfants ont ainsi pu s'initier à un apprentissage ludique des arômes et des saveurs, tout en mettant en mots et en bouche les mécaniques en jeu dans la gustation et l'alimentation.

Merci à vous tous, spectateurs, artistes, scientifiques et contributeurs pour votre soutien qui nous a permis de tenir les ambitions et de décliner plus de 70 rendez-vous entre Sciences et Arts, Nature et Culture, dédiés à la gastronomie, pour petits et grands.

Nous sommes heureux de contribuer à ouvrir, avec vous, ces espaces d'expressions.



MÉMOIRE 2006

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021, NOTRE OFFRE D'EXCEPTION !



Pour celles et ceux qui connaissent l'histoire de notre domaine, vous savez que l'une des caractéristiques de notre production est celle de s'être attachée à élaborer et à élever des vins de garde que nous appelons "vins de Mémoire".

Quinze années après sa grande naissance nous avons le plaisir de vous faire redécouvrir ce millésime 2006 et sa très belle évolution sur nos deux cuvées phares "Orfeo" et "Bellae Domini".

Cette offre comprend :
2 bouteilles "Bellae Domini" rouge 2006
+ 4 bouteilles "Orfeo" rouge 2006
(bouteilles numérotées)



douceur et 3 ou 4 heures d'aération.

Allocation limitée à 50 caisses de 6 bouteilles
180 € TTC la caisse de 6 bouteilles

<< En savoir plus sur le millésime 2006 >>

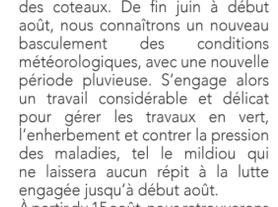
<< Pour vos cadeaux de fin d'année, visitez notre boutique en ligne >>

[Lire la suite](#)

[Rendez-vous sur vins-lachaume.fr](#)

MILLÉSIME 2021

Un millésime 2021 qui se termine beaucoup mieux que ce que le début de l'année laissait présager. Au sortir d'un hiver peu rigoureux, les premières sorties végétatives de la vigne interviendront fin mars, début avril. Elles précéderont un important passage gélif débuté dans la nuit du 8 avril. Par bonheur, le temps restera sec sur notre terroir calcaire de Vix nous permettra d'être épargnés puisque les dégâts du gel seront limités à seulement 10% des bourgeons. Cette longue période de froid retardera le cycle végétatif de la vigne et sera accentué par un mois de mai plus frais et plus pluvieux que la normale. Les températures retrouveront des valeurs de saison dès les premiers jours de juin. Elles "s'envelopperont" même à partir du 8 juillet, culminant joyeusement au-dessus des moyennes. La floraison s'enclenche alors et à la faveur du temps chaud et sec se déroule à bon rythme, offrant des conditions idéales pour la pollinisation et la formation des futurs fruits. À la mi-juin la vigne est en pleine floraison. Une floraison néanmoins hétérogène et échelonnée sur les parties basses



des coteaux. De fin juin à début août, nous connaissons un nouveau basculement des conditions météorologiques, avec une nouvelle période pluvieuse. S'engage alors un travail considérable et délicat pour gérer les travaux en vert, l'enherbement et contrer la pression des maladies, tel le mildiou qui ne laissera aucun répit à la lutte engagée jusqu'à début août. À partir du 15 août, nous retrouverons un temps durablement sec avec des journées aux températures estivales et des nuits qui resteront fraîches. Une période idéale pour un accompagnement de la maturation. Les vendanges débuteront le 20

septembre, reboitant ainsi le cycle habituel des dates de vendanges d'il y a 10 ans (2011) et qui avait été oublié ces dernières années lorsque les étés chauds et brûlants nous contraignaient à débiter les vendanges tout début septembre. Une récolte manuelle qui sera échelonnée pour attendre les maturités phénologiques optimum sur l'ensemble des cépages récoltés. Elles se termineront le 12 octobre. Ce millésime finalement conforme à nos attentes en volume s'annonce d'une très belle facture qualitative avec une grande finesse tant sur le plan aromatique que sur la trame des structures tanniques.