



PRIURE LA CHAUME

## CUVÉE NAISSENS | POINT D'ORGUE D'UNE TRILOGIE UNIQUE

Malgré une notoriété de la production viticole champenoise mondialement reconnue, un vécru professionnel dans cette région peut néanmoins laisser un sentiment contrasté. Si d'emblée on est séduit par cet art de l'assemblage qui associe majoritairement chardonnay et pinot noir pour la production des vins clairs ou vins de base, première étape dans l'élaboration des fines bulles, le vigneron paysan en bon garant du respect des cycles naturels trouvera quelque peu surprenant le stade de récolte des raisins dont la teneur en acidité et la faiblesse de la richesse en sucre attestent de leur faible maturité. Si quelques mauvaises langues vont jusqu'à dire que le Champagne ne doit pas être perçu comme un vin mais plutôt comme un rêve... Nous pensons au contraire que c'est le vin et ses qualités intrinsèques qui sont sources de rêveries.



Éloignés des contraintes réglementaires liées aux vins d'appellation, les vins de LA CHAUME se sont inspirés, avec liberté, de ce qui peut être source de progrès et d'originalité. Cette association des chardonnay et pinot noir est celle qui a inspiré toute la gamme des vins blancs avec la création d'une trilogie unique :

**Création dès 2007 de la cuvée "Prima Donna"** : antithèse du vin de base tel qu'élaboré en Champagne et autres vins mousseux, ce vin tranquille trouve son équilibre gustatif dans la richesse de ses fruits cueillis à pleine maturité.

**En 2012, la cuvée "Clementia"** : une cuvée toujours champenoise par son assemblage mais, avec son bâtonnage sur lies fines, bourguignonne par sa vinification. Une élaboration transgressive si on se réfère aux bonnes règles de production des vins de Bourgogne mais qui exprime douceur et élégance à table.

**En décembre 2020, la sortie très attendue de notre cuvée fines bulles "NAISSENS"** qui signe l'aboutissement naturel de notre démarche, dans le parfait respect des choix de départ cette cuvée vient parachever la trilogie annoncée.



PRIURE LA CHAUME - 85770 VIX - FRANCE

Tél. / Fax : (33) 02 51 00 49 38 - Email : [contact@la-chaume.net](mailto:contact@la-chaume.net) - [www.priure-la-chaume.com](http://www.priure-la-chaume.com)



PRIEURE LA CHAUME

## CUVÉE NAISSENS | POINT D'ORGUE D'UNE TRILOGIE UNIQUE

*Commentaires dégustation de Jean-Michel DELUC  
Trilogie de vins blancs PRIEURE LA CHAUME  
Décembre 2020*

### **Cuvée "Naissens" 2019**

Mousse dense, bulles très fines et vivaces dans une robe or gris aux reflets argentés. Lumineuse. Au nez, tout tourne autour de beaucoup de finesse, avec une trame aromatique qui conjuguent arômes d'aubépine, de brioche à la fleur d'oranger, de pêche blanche, de poire et d'agrumes pour une pointe de fraîcheur à l'aération.

En bouche, le toucher est souple et charnu, presque mielleux, puis le vin s'éveille sur des bulles incisives sur le palais. On retrouve la symphonie florale et fruitée du nez avec un zeste de minéralité en finale. Sensuel, tactile, gourmand.

Impression générale : Très joli effervescent dont j'ai apprécié la trame aromatique, l'effervescence et la fraîcheur. Le style est aérien et fin plus que puissant. Idéal à l'apéritif sur des toasts de saumon fumé d'Écosse ou sur une entrée autour de fruits de mer comme un bavarois aux langoustines.

### **Cuvée "Clémentia" 2018**

Vin à la robe or aux reflets argentés, sur une matière riche dans le verre et une brillance qui annonce de la fraîcheur en bouche.

Nez fin sur des notes de fruits blancs, pomme, poire, pêche, de bergamote, de kaki, d'ananas. À l'aération des notes de fleurs mellifères apparaissent ainsi qu'une pointe de zeste confit. Un style velouté et féminin au nez.

Mielleux dès l'attaque en bouche sur une matière qui coule voluptueusement sur le palais, laissant des saveurs de fruits blancs compotés, de gelée de nêfle avec un zeste de fraîcheur en finale sur une note de mélisse.

Impression générale : Un vin de gastronomie qui joue une carte assez riche et voluptueuse, déclinant une trame aromatique faite de fleurs et de fruits blancs et exotiques. Un style original à déguster dès aujourd'hui avec un poisson servi avec une sauce acidulée ou un tajine de volaille au citron.

### **Cuvée "Prima Donna" 2018**

Vin à la robe or pâle avec des nuances argent et un dégradé translucide. La matière est riche et concentrée dans le verre. La brillance est éclatante trahissant une belle fraîcheur à venir.

Au nez, ce sont les arômes de fruits qui dominent entre la vinosité du pinot noir et la dentelle du chardonnay, poire, nashi et des notes florales, aubépine, chèvrefeuille. Il offre plus de fraîcheur à l'aération avec des arômes de yuzu et de pomelo.

L'attaque est ronde et suave puis le vin prend une dimension plus vive, avec des saveurs citronnées. Bel équilibre entre concentration et fraîcheur. On retrouve une saveur de zeste de pomelo sur une finale appétante.

Impression générale : Un Champagne sans bulle vu l'assemblage, mais avant tout un vin blanc suave et frais à la fois. J'ai aimé la délicatesse des arômes de fruits et de fleurs. Un vin élégant à déguster sur sa jeunesse pour profiter de sa vivacité désaltérante. Parfait sur un beau poisson, simplement braisé avec un beurre blanc ou une sauce légèrement crémée et citronnée.

