



PRIEURÉ LA CHAUME

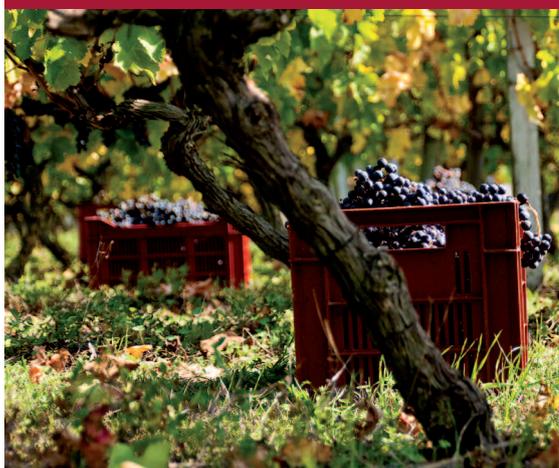
Il y a environ trente ans lorsque vous alliez chercher votre baguette de pain, il vous fallait déposer une pièce de 1FRF (100 centimes de FRF) sur le comptoir de votre boulangerie. A cette époque, la valeur de la matière physique constitutive de cette baguette (farine, eau et sel) représentait près de 30% de la valeur totale. Les 70 autres pour cents étaient occupés par la rémunération du travail, le transport, assurances et autres prestations de services...

Aujourd'hui pour acheter cette même baguette de pain, il vous faut déposer 1 euro (100 centimes euro). Mais à y regarder de plus près, cette même valeur physique de la baguette n'occupe plus que 3 ou 4% de la valeur totale, tout le reste est occupé par l'économie de services.

Cette évolution est bien sûr le fruit d'une société dont l'économie s'est progressivement écartée du secteur primaire abandonné pour une bonne part aux pays tiers. Le but de cette réflexion n'est pas de porter un jugement de valeur sur cette évolution mais d'attirer l'attention sur la fragilité d'un système économique par trop éloigné de la valeur physique des choses, valeur physique qui reste pourtant bien toujours le socle de tout système économique. Car vous l'aurez compris, si vous enlevez les grains de blé contenus dans une baguette de pain, tout le reste disparaît !

A l'heure où le malthusianisme est devenu l'opinion économique dominante pour ce qui concerne notre viticulture, prenons garde que notre abandon aux pays tiers de ce secteur d'activités nous fasse comprendre trop tard l'intérêt stratégique qu'il représente.

LE MILLÉSIME 2010.



Après un hiver long et rigoureux, le démarrage végétatif de la vigne a débuté avec près de deux semaines de retard par rapport à 2009, un retard qui sera progressivement rattrapé tout au long du cycle végétatif en grande partie grâce à un été exceptionnellement beau et chaud. Cet été sec peu favorable au mildiou nécessita une vigilance accrue pour le contrôle de l'oïdium. Pour couronner le tout, l'automne quasi idéal avec de longues périodes de soleil et de vent d'est asséchant, donne au final des maturités magnifiques sur l'ensemble des cépages et un nouveau millésime qui ressemblera à s'y méprendre à celui de 2009. Nous vous l'avions laissé présager dans l'édito de notre lettre de décembre 2009, ce duo 2009-2010 ressemble bien à celui de 1989-1990.

REVUE DES MARCHES

Export

L'année 2010 aura été une année riche pour le développement export des vins de la Chaume. De nouveaux référencements ont été réalisés en Asie avec les premiers départs sur la Chine mais également sur les côtes Est et Ouest des Etats Unis. Notre chiffre d'affaire export approche désormais 20% du chiffre d'affaire total.

Guide Gilbert et Gaillard

Après le Bettane & Desseauve, les vins de la Chaume ont fait leur entrée dans le guide Gilbert & Gaillard. Voici le commentaire obtenu sur notre cuvée Prima Donna 09 (noté 84/100) « Robe ambrée, brillante. Nez fruité plutôt exotique qui évoque la banane. En bouche, vin délicat aromatique et équilibré. On apprécie ses arômes nets et persistants. A essayer sur une cuisine créole ».



Intronisation au Club Prosper Montagné

Pour son chapitre des Pays de Loire qui s'est tenu le 26 avril au Château de la Poterie en région nantaise et sur recommandation de Jean-Yves Gueho du restaurant étoilé l'Atlantide à Nantes, les vins de la Chaume ont été mis à l'honneur avec le service de la cuvée Orfeo 2006 en accompagnement d'une caille fourrée au foie gras confit, crème mousseuse de poireaux nantais...

SOUSCRIPTION-RÉSERVATION DU PRIMA DONNA 2010

Les inconditionnels du Prima Donna 2009 vont apprécier le 2010 dans son nouvel habillage. Tout en richesse de fruits frais; banane, ananas, abricot, riche et ample il se termine sur une fraîcheur légèrement citronnée. En quantité toujours limitée, nous vous invitons à confirmer dès maintenant votre commande par chèque.

Prima Donna 2010	
Quantité	Prix TTC
caisse de 6 bouteilles	départ cave
1 caisse	69 €
2 caisses	129 €

Ci-joint nos tarifs 2011



LA CHAUME ET SA RECONQUETE DE BIODIVERSITE.

Comme vous le savez depuis 2009, nous avons entrepris de labelliser en agriculture biologique notre vignoble de 14 ha sur les coteaux de notre ancienne île qui surplombe le marais. A partir de 2011, nous allons étendre cette reconquête du naturel en reconvertissant progressivement les parcelles de marais qui ceignent le vignoble sur ses faces Sud et Ouest. Les cultures intensives céréalières vont ainsi laisser place à des prairies naturelles arborées. L'arrêt du drainage permettra de retrouver une faune et une flore typique du marais et recréer un biotope qui fonctionnera en synergie avec celui du vignoble. Nous espérons ainsi aller plus loin dans la qualité de nos vins avec une quête toujours plus grande d'authenticité, pureté et minéralité. Pour réaliser cette conversion, nous avons sollicité l'association du parc du Marais Poitevin pour son expertise et sa grande connaissance du milieu naturel. Nous

avons interrogé Mr HELARY, président du Parc sur la pertinence et l'intérêt que présente ce projet. Voici son commentaire :



« L'agriculture assume un rôle majeur dans la préservation de notre environnement. Dans le Marais, elle a façonné le milieu naturel, au fil des siècles, pour en constituer le paysage que nous connaissons aujourd'hui.

Ces grands espaces ouverts, gagnés sur l'océan, sont aujourd'hui soit des marais desséchés, marais bocagers ou marais mouillés (Venise verte). Ils offrent une grande variété de milieux qui accueillent de nombreuses espèces remarquables.

Si longtemps, richesse biologique et valorisation économique ont cohabité, depuis une quarantaine d'années, la banalisation des pratiques agricoles s'est traduite par une détérioration de notre patrimoine naturel.

Aujourd'hui, main dans la main, agriculteurs, collectivités et acteurs de la protection de l'environnement travaillent ensemble pour valoriser ce patrimoine.

En ce sens, l'initiative du « Prieuré La Chaume » est exemplaire. Le Parc va l'aider à réhabiliter une quinzaine d'hectares en prairie, restaurer un réseau de fossés disparu, replanter des alignements d'arbres et des haies. C'est un projet exemplaire parce qu'il allie protection de l'environnement et valorisation économique.

Quand l'environnement devient un atout économique, c'est l'homme et la biodiversité qui gagnent !

Yann Héлары,

Président du Parc Interrégional du Marais poitevin

PORTES OUVERTES DE NOEL :

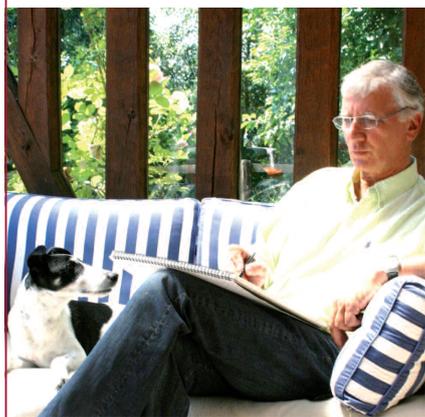
Du 17 au 31 décembre de 10h à 12h30 et de 15h à 19 h

YVES DE SAINT JEAN

ARTISTE, PEINTRE ET AUTEUR

« PRIEURE LA CHAUME, COULEURS AQUARELLES »

Yves de Saint Jean a installé pinces, chevalet, tubes de couleurs et boîtes d'aquarelles au cœur du Pays d'Auge. Cet amoureux des paysages et de la riche vie de nos terroirs, puise son inspiration en parcourant campagnes, villages, marchés, plages, ports et bords de mer. C'est dans son atelier que prennent vie ses œuvres : aquarelles, lavis,



gouaches, huiles, compositions originales aux couleurs délicates.

Plusieurs années ont été nécessaires à Yves de Saint Jean pour créer et maîtriser sa palette des terroirs. Afin de mieux en restituer l'authenticité et la délicatesse, le peintre a choisi l'aquarelle : sa transparence, sa légèreté, la poésie qui, curieusement, se dégage des œuvres une fois terminées révèlent une

plus grande subtilité des couleurs et confèrent aux sujets traités par l'artiste une sensibilité et un réalisme plus forts.

Pour compléter sa palette, il utilise le brou de noix, le thé, les encres et même le vin. Technique qui lui inspirera le nom de sa maison d'édition : VINARELLES.

Yves de Saint Jean est aussi écrivain. Il imagine et illustre ses livres avec une sensibilité d'artiste qui pose son regard sur l'homme et son environnement.

A ce grand naturaliste qu'est Yves de Saint Jean nous avons confié la réalisation d'une œuvre inspirée des paysages de nos vignes en coteaux. Celle-ci sera dévoilée lors de nos portes ouvertes.

NOS VINS DE FETES.

Pour les fêtes de fin d'année, nous avons conditionné en magnum (1,5l) deux magnifiques cuvées prêtes à boire en famille ou entre amis.

Cuvée « Prima Donna – Clementia 2009 »

Un vin issu de l'assemblage de chardonnay et pinot noir élevé sur ses lies fines pendant 12 mois en barrique de chêne de Tronçais.

100 magnums sont disponibles. Les premiers arrivés seront les premiers servis. Une robe mordorée à reflets verveine. Un nez miellé et mentholé qui précède une bouche très riche en fruits à chair blanche. Très grande persistance. Le compagnon idéal des poissons en sauce ou coquillages cuisinés.

Cuvée « Orfeo 2007 »

Un assemblage classique d'orfeo (merlot, cabernet sauvignon et négrette). Une vinification lente pour un élevage de 18 mois en futs. Une petite heure de carafage pour un plaisir partagé : une robe rubis à reflets bruns, des parfums opulents de cassis et de zan, une bouche cassis et groseille à finale légèrement séveuse. Très grande persistance et fraîcheur.

