



## PRIEURÉ LA CHAUME

*La Vigne : une solidarité planétaire ?*

*Si le vin symbolise si parfaitement la convivialité, la vigne cultivée est quant à elle, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> l'un des plus beaux symboles de solidarité.*

*En effet depuis l'apparition du phylloxera dans les années 1865-1870 et les dégâts considérables que ce petit coléoptère perpétua sur le vignoble européen, le seul remède découvert depuis lors, consiste à réaliser une greffe. Une technique qui suppose obligatoirement l'usage d'une vigne mère américaine (*vitis americana*) pour le porte-greffe et un greffon issu de cépages nobles européens (*vitis vinifera*) pour la partie fructifère. Cette pratique imaginée par le botaniste pharmacien français Jules-Emile PLANCHON en 1873 lors d'un déplacement d'observation en Amérique du Nord permet aujourd'hui à la vigne cultivée d'être présente sur les cinq continents.*

*Un exemple qui nous montre que la biodiversité du règne végétal intelligemment utilisé peut devenir une vraie source de progrès et finalement de solidarité entre les hommes.*

*Très bonnes fêtes conviviales et solidaires.*

*Estelle et Christian*



### LE MILLESIME 2007

Tout a commencé par un démarrage végétatif en fanfare ! Les températures chaudes du printemps et des sols bien pourvus en eau ont très vite engendré une précocité exceptionnelle du cycle de la vigne. En mai lors de la floraison on a pu observer jusqu'à trois semaines d'avance sur une année normale. C'était sans compter sur le correctif météorologique dont la nature a le secret. Une période estivale fraîche et pluvieuse après avoir réduit à néant l'avance végétative constatée entraînera dans son sillage de la coulure (la fleur de la vigne tombe) et du millerandage (la fleur donne des petits fruits). A cela s'ajouta une pression forte de la maladie du mildiou qui nécessita beaucoup de vigilance dans le suivi des traitements. Finalement cette situation nous amena à une situation inversée avec un retard de plus de quinze jours avant le début des vendanges. Celles-ci débutèrent le 24 septembre et s'échelonnèrent jusqu'au 24 octobre ! Du jamais vu à la Chaume !

Vigilance et patience furent donc les vertus les plus sollicitées en 2007. Une patience qui sera récompensée par une récolte certes faible mais qui triée avec minutie en cagettes donnera des jus parfaitement mûrs avec des acidités bien tombées. On peut vous le dire, à la Chaume, ce millésime devrait réserver encore de belles surprises !

### LA CHAUME : NATURAE VINUM

Les vins de la Chaume ne revendiquent pas l'appellation d'origine contrôlée, pas plus qu'ils prétendent aux certifications, bio ou biodynamie. Nous avons pourtant la volonté de vous apporter une grande satisfaction sur la qualité et la pureté de nos différentes cuvées. La méthode est simple, ne fait l'objet d'aucune classification officielle, et n'est entourée d'aucun secret : Nous utilisons du raisin, rien que du raisin... Exit donc sucres, levures, bactéries, enzymes, colles ou toute autre technique pour enlever ou rajouter quelque chose... Seul un fruit, bien sain et très mûr, parfaitement trié entrera dans la composition de nos vins. Un raisin qui aura bénéficié de toute l'énergie d'un cep de vigne qui ne porte jusqu'à la vendange que 3 à 4 grappes maximum. Il s'en suivra une vinification toute naturelle, qui laisse le temps au temps. Nous vous présentons alors des vins naturels, qui évoluent et mûrissent à leur rythme en cuve ou en barrique à l'antithèse des vins industriels...

Ils portent en eux l'emprunte du terroir et celle de l'année qui accompagnera avec délice vos propres souvenirs.

Car comme nous le savons tous, les années se suivent et ne se ressemblent jamais.



### REVUE DE PRESSE & REVUE DE MARCHÉ Le grand guide des Vins de France 2008 - Bettane & Desseauve.

*Entrée remarquable de nos deux cuvées Orfeo et Bellae Domini dans ce guide des 1000 plus beaux domaines viticoles de France.*

#### Canada

*Trois années après que la cuvée Bel Canto 03 soit médaillée d'argent au concours des Sélections Mondiales de Montréal, une première commande des cuvées Bel Canto, Orfeo et Bellae Domini a été expédiée à Montréal.*

## PORTES OUVERTES DE NOËL : DIDIER-MICHEL, CHROMATICIEN.

Nous accueillerons une exposition de l'artiste DIDIER-MICHEL qui viendra présenter une oeuvre novatrice, pédagogique et esthétique.

Accompagné d'une vingtaine de ses oeuvres qui trouveront lieu d'exposition dans nos chais, il nous fera le privilège de présenter une réalisation sur liège, inspirée par la dégustation de notre cuvée Prima Donna 07.

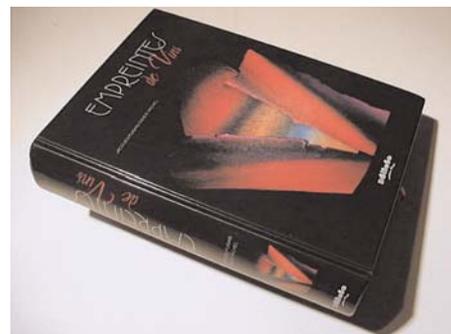
Diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art de Paris, DIDIER-MICHEL se définit comme « Chromaticien - Plasticien ».



[www.didiermichel-chromaticien.com](http://www.didiermichel-chromaticien.com)

Il part du principe que toute « odeur » peut être représentée par une couleur. Après une dégustation analytique traditionnelle d'un vin, il élabore son « Empreinte » sous forme d'un code barre couleur. Le vin devient alors une oeuvre d'art et son goût accessible à nos yeux, grâce à sa « carte d'identité chromatique ».

Melon, cacao, groseille, vanille, menthe, etc... autant d'arômes qui s'offrent à nos yeux, faisant naître en nous un monde gustatif imaginaire et pourtant lié à une réalité sensorielle tangible.



"Empreintes de Vins", son dernier livre coécrit avec Jacques Puisais aux éditions Délicéo, consacré à son oeuvre vient de remporter, à l'unanimité du Jury, le Prix EDMOND DE ROTHSCHILD 2007. Ce prix récompense le meilleur livre sur le vin de l'année et Mme La Baronne lors de la remise du prix a tenu à préciser que pour elle, "Empreintes de Vins" était le plus beau livre qui ait été présenté à ce concours depuis sa création il y a 10 ans.

**Tous les jours du samedi 22 au  
lundi 31 décembre inclus.  
De 10h à 12h30 et de 15h à 19h.**

## SOUSCRIPTION-RÉSERVATION DU PRIMA DONNA 2007

Notre blanc « Prima Donna » est désormais aussi demandé qu'il est rare...

Pour ceux qui ne peuvent venir à nos portes ouvertes de Noël, nous les invitons donc à **réserver dès maintenant** en confirmant leur commande par un chèque de réservation.

Nous avons demandé à notre invité des portes ouvertes, M. DIDIER-MICHEL de bien vouloir réaliser en avant première, la carte d'identité chromatique de notre Prima Donna 2007.

Bonne dégustation des yeux en attendant la suite.



### Prima Donna 2007

| Quantité<br>caisse de<br>6 bouteilles | Prix TTC<br>départ cave |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1 caisse                              | 58 €                    |
| 2 caisses                             | 115 €                   |

Prieuré La Chaume  
Prima Donna 2007



peche  
vanille  
fenouil  
pauflumony  
iris  
Stoj  
chataigne  
abricot  
saing  
miel  
poire  
kiwaki  
Salade verte  
salin  
mande  
iffrouthel  
citron  
banane  
fessil

## NOTRE PETIT PENSUM...

« Poser comme postulat qu'une vigne âgée est seule à pouvoir produire du bon vin c'est comme prétendre que l'expérience et la sagesse d'une personne âgée est préférable au talent et à la vigueur d'une jeune personne... »

« Produire un vin de caractère est un acte hautement individuel qui nécessite tout à la fois l'isolement, la quête de l'excellence et de l'unicité. Un seul juge de paix le consommateur exigeant. Par opposition un vin industriel suggère en permanence la comparaison et le mimétisme. Il nécessite une organisation collective très développée de la production à la « grande » distribution pour la rencontre d'un consommateur passif... »

« Faire du vin est un acte de création artistique. A ce titre les vigneron sont des artistes et leurs vins devraient être exposés dans des galeries d'art multi sensorielles qui restent à inventer... »

## NOTRE COUP DE CŒUR GASTRONOMIE: RESTAURANT L'AMPHITRYON À LORIENT.



Véronique ABADIE  
et Anthony sommelier.

Véronique et Jean Paul ABADIE ont un sens aigu des équilibres et accords culinaires. Ils nous l'ont encore montré lors d'une soirée spéciale du 25 avril dernier où les vins de La CHAUME ont pu voyager sur des rencontres situées entre prodigalités maritimes et terroir giboyeux. Saluons l'une des plus belles réussites avec l'accord : Poitrine de Pigeonneau farcie, navets et raisins, jus à la moscatel accompagné d'un Orfeo 04.

[www.amphitryon-abadie.com](http://www.amphitryon-abadie.com)

Estelle et Christian Chabirand - Propriétaires et éleveurs à Vix  
Prieuré la Chaume - 85770 Vix - France

Tel/Fax (33) 02 51 00 49 38 - Email : [contact@la-chaume.net](mailto:contact@la-chaume.net) - Site : [www.prieuré-la-chaume.com](http://www.prieuré-la-chaume.com)  
RCS La Roche-sur-Yon 434 452 298 - EARL Domaine de la Chaume au capital de 22 000 €