



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.

Nous vous souhaitons une année d'ivresses et de passions.

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 excélé 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 2017

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

19H30 - Le Caravage, conférence de Diederik Bakhuys, 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



« La Chaume » en 1997



C'est en février 1997 que débute l'aventure un peu folle du Prieure La Chaume. Sur un terroir vierge de toute vigne, sur cette ancienne île du golfe des Pictons, l'idée de créer un vignoble ex nihilo est lancée. Par tranche de trois hectares plantés annuellement, il faudra attendre six années pour effectuer en 2003 la première vinification et sept années en avril 2004 pour vendre une première bouteille au premier client !

Sans capitaux de départ et sans partenariat financier hormis le recours bancaire, les pionniers de cette aventure accepteront de mener de front deux métiers durant sept ans...

En une dizaine d'années, la notoriété s'installe très vite sur les marchés internationaux et le caractère des vins de LA CHAUME trouve son public.

Le pari est réussi. Le message est là, il est encore possible en ce tout début du XXIème siècle, hors sentiers battus, en s'affranchissant tant des règles

industrielles que du court-termisme permanent, d'élaborer des vins de caractère à forte exigence qualitative. Cette production respectueuse de l'environnement renoue avec la tradition des vins de garde, ici appelés « vins de Mémoire ».

Si, 2009 fut l'étape de la conversion du vignoble en culture bio, 2017, marque également une nouvelle naissance avec la conversion complète de la ferme de la CHAUME (45 ha) en culture biologique. Un ensemble agricole cohérent qui permet d'élever en autarcie un cheptel de volaille bio. En alternance des saisons, les volailles évoluent en transhumance entre terre de marais et coteaux des vignes.

Cette même année, avec le concours du Parc du marais poitevin ce sont 7 ha supplémentaires de prairies naturelles qui sont réhabilités et plus de 2000 mètres de haies plantées..

Plus que jamais, l'avenir est en marche !



« Prieure La Chaume » en 2017

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.

REVUE DE PRESSE

FRANCE

Gault & Millau

Gault & Millau janv 2017 :

« Nous suivons et connaissons Christian Chabirand depuis des années. Il est l'un de ceux qui ont fortement contribué à la notoriété des vins de Vendée...il propose des vins qui portent chaque année sa signature, équilibrés, profonds, expressifs ».



Le Petit ballon sep 2017 :

« La Chaume, le meilleur de la Vendée »

L'EXPRESS

L'EXPRESS août 2017 :

« Prieure la Chaume, le pari de la volonté »

USA



Wine Enthusiast Nov 2017 :

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