



PRIEURE LA CHAUME

EDITO

Bleuets et coquelicots...

Longtemps chasseur/cueilleur l'homme est passé progressivement à l'état d'éleveur/agriculteur et avec lui l'idée de pouvoir maîtriser le monde naturel dont il est issu. Cette maîtrise s'est accélérée avec les techniques agricoles intensives du XXème siècle. Un développement en trompe l'œil et à l'équilibre rompu car dans sa cupidité et son ignorance, l'homme prend à la nature plus que ce dont il a besoin. Cultivant même le paradoxe de surexploiter certains terroirs et d'en abandonner d'autres, sacrifiés par l'enjeu du rendement économique.

En cette toute récente célébration du centenaire de la Grande Guerre, les médias nous rappellent avec poésie les fleurs symboles que sont devenus coquelicots et bleuets. Les premiers pour les soldats britanniques et les seconds pour nos poilus dans les tranchées. Car malgré les indescriptibles carnages où eurent lieu les combats dans les plaines des Flandres ou celles de Verdun, la puissance du vivant, contenue dans cette terre, fera, à la paix retrouvée, rejaillir bleuets et coquelicots pour redessiner un paysage et livrer ainsi un dernier hommage aux héros.

Un siècle plus tard, que sont devenus nos champs de coquelicots et bleuets ? Leur disparition ne symbolise-t-elle pas à elle seule cette violence de l'agriculture intensive et de la mort biologique des sols. Notre prise de conscience collective pour devenir des êtres vivants plus responsables nous donne l'espoir d'inverser ce processus funeste. Après la Grande Guerre, la paix humaine a été restaurée. Gageons que l'homme épaulé par la puissance de Gaïa saura retrouver le sens de la vie dans le monde naturel où il évolue et gagner cette autre bataille du XXIème siècle.



Très bonnes fêtes de fin d'année à tous.

LA CHAUME : LES ARTS PAR NATURE, édition 4

Prima Donna #1 : Gaïa, Terre-Mère et Muse

Pour une nouvelle théogonie qui réhabilite la nature et les femmes

Par théogonie, on désigne le récit des origines du monde, des Hommes mais aussi des Dieux, fils et filles de Gaïa, la Terre-Mère, divinité primordiale, créatrice de toutes choses et génitrice des générations qui se sont succédé.

Hésiode fut l'un des premiers poètes grecs de l'antiquité à rapporter ces chants du cosmos, inspiré par les Muses de l'Hélicon, filles de Gaïa la Terre et d'Ouranos le Ciel.

Poète, Hésiode était aussi un paysan.

De la vie sortie du néant, engendrée par Gaïa, de la castration d'Ouranos à la victoire de Zeus, de guerres fratricides en luttes acharnées pour le pouvoir d'un seul, ces récits sont devenus des mythes. Ils ont construit et alimenté notre perception du monde et circonscrit la place du vivant dans l'univers, des hommes et des femmes.

La survivance de ces rapports tels qu'ils se sont construits et tels que nous les connaissons se fissure, progressivement, et va probablement connaître, à l'image des fables d'Hésiode, une nouvelle page de son histoire, une nouvelle confrontation entre les forces du cosmos, entre les Dieux et les mortels, les hommes et les femmes.

Une nouvelle Odyssée, métaphysique et spirituelle, poétique et philosophique, se tisse pour protéger l'humanité biologique dans toute sa singularité. Cette évolution est propice à sortir des schémas archaïques de domination qui ont accéléré la spoliation de la nature et des femmes. Elle laisse espérer de nouvelles voies, plus harmonieuses, un nouvel équilibre, une nouvelle cosmogonie, un nouvel âge d'or...

Cette nouvelle édition rend hommage à Gaïa, Première Dame, Terre-Mère et Muse, et célèbre le vivant, le souffle et la vie, depuis les profondeurs du sol, entrailles fertiles de la Terre jusqu'aux confins du Ciel étoilé où demeurent ses filles, déesses célestes et immortelles, Muses de l'Hélicon.

Leurs voix s'élèvent pour chanter d'autres hymnes cosmiques, sources de nouvelles abstractions humanistes et solidaires, qui célèbrent l'harmonie et les équilibres retrouvés entre la nature, les hommes et les femmes.

Elles chantent la gloire de ce nouvel âge d'or sur lequel veille la déesse Athéna qui porte l'éguide...



Sylvie Saint-Cyr

Conceptrice du festival Les Arts par nature

SOIRÉES INAUGURALES les vendredi 14 et samedi 15 décembre à 19H

SOIRÉES INAUGURALES les vendredi 14 et samedi 15 décembre à 19H

- 19H00** - Accueil et dégustation apéritive des vins de La Chaume
19H30 - Conférence de Christian Carnavalet :
«L'Homme et la terre : de l'inconscience à l'amour».
20H15 - Spectacle conté par Noémie Sanson et Jean-Marc Derouen,
accompagnés par Jacques Legroux (En Choeurs Régale)
21H00 - Cocktail dînatoire préparé par Fabrice Riefolo, chef de
l'Auberge de la Rivière et dégustation des vins de La Chaume

Modalités de réservation :

Soirées accessibles selon une participation de 25 euros par personne.
(tarif incluant la conférence, le spectacle conté, la dégustation des vins,
le cocktail dînatoire)

Pré-réservation par mail : contact@la-chaume.net
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

HÔTEL LE RABELAIS partenaire du festival

Vous souhaitez rester dormir sur place et profiter d'un week-end en Sud Vendée ?

Les équipes de notre partenaire L'Hôtel Le Rabelais à Fontenay Le Comte sont à votre disposition pour organiser votre séjour et votre hébergement à tarif préférentiel.

Contact : accueil@le-rabelais.com
Tél. : 02 51 69 86 20



le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa



BIOGRAPHIE DES INVITÉS D'HONNEUR

Christian Carnavalet, agronome, expert en biologie des sols, Meilleur Ouvrier de France en Art des jardins

Christian Carnavalet est un acteur incontournable de l'agriculture biologique et de l'agroécologie. Auteur de nombreux articles scientifiques, on lui doit notamment les ouvrages : «Agriculture biologique : une approche scientifique» Ed. France Agricole 2012, réédition 2018 et « Biologie du sol et agriculture durable » Ed. France Agricole 2015.

www.agro-conseil-carnavalet.eu

Jacques Legroux, et son ensemble En Choeurs Régale

Musicien polyvalent féru de musique ancienne (guitare classique et baroque, luth renaissance, théorbe et viole de gambe), Jacques Legroux fonde et dirige depuis 2001 l'ensemble «En Choeurs Régale ». Basé dans le sud de la Vendée l'ensemble a pour vocation de promouvoir la musique instrumentale et vocale des époques médiévale, renaissance et prébaroque.

enchoeursregale.e-monsite.com

Jean-Marc Derouen, conteur

Natif de Brocéliande, Jean-Marc Derouen conte dans le monde entier. Lauréat de nombreux prix de conteur et de poésie, Jean-Marc Derouen raconte aux petits comme aux grands des histoires qui sentent l'humus, le bois, les fonds marins et les bords de mer.

www.jeanmarcderouen.com

Noémie Sanson, conteuse

Actrice et conteuse, Noémie crée des images avec les mots et joue avec leur rythme pour en faire des danses lumineuses ou ombragées. Ce qu'elle aime, c'est être dans le vivant, faire voyager, aller toucher là où les mystères de la vie humaine rassemblent.

www.noemie-sanson.fr

Le millésime 2018



Tout commence par un hiver aux températures de saison mais particulièrement pluvieux. La pluviométrie a été bénéfique après deux hivers plutôt secs. Une vague de froid non moins favorable interviendra entre février et mars permettant d'obtenir un bon repos végétatif de la vigne et d'éviter ainsi un

démarrage trop précoce de la végétation. Le retour printanier du mois d'avril a permis un débournement de la vigne légèrement plus tardif qu'en 2017. Des températures douces sur la première quinzaine du mois de mai épargneront cette année les gels de printemps et leurs dégâts dévastateurs. Cette fin de printemps sera caractérisée une fois encore par des températures élevées accompagnées d'épisodes orageux à pluviométrie abondante.

Cette situation favorisera une excellente pousse de la vigne mais également un démarrage virulent du mildiou qui progressivement et inéluctablement viendra altérer tout au long du cycle fructifère un potentiel de production qui pourtant s'annonçait des plus prometteurs. Une année précoce couplée à un été chaud et sec mettront en exergue les remarquables capacités de la vigne à résister à la sécheresse permettant de conduire à son terme et dans d'excellentes conditions, la bonne maturité des raisins pour des vendanges qui débiteront le 4 septembre. Richesse et équilibre organoleptique sont attendus sur des jus aux fermentations très lentes et profondes. De grands vins de Mémoire sont attendus.

Clementia 2017

Après quelques vinifications expérimentales, cette cuvée transgressive car champenoise pour son assemblage et bourguignonne pour sa vinification, fera pour ces fêtes de fin d'année, son véritable lancement commercial.

Nouvel habillage et 2500 bouteilles produites.

Clementia 2017

Une robe ambrée à reflets dorés. Une attaque franche qui s'ouvre sur une bouche complexe où la puissance côtoie la douceur. Au nez, se dégage une trame aromatique où les arômes de fruits blancs chevauchent le citron confit, l'ananas frais et la mangue. A l'aération, des notes de menthe blanche et de miel complètent cette sensation de douceur élégante. Déesse de la mythologie romaine, Clementia érige la douceur comme vertu du pouvoir. Antidote de la rudesse, elle incarne l'excellence féminine pour gagner les cœurs et dispenser les bienfaits.

Planté sur une ancienne île du Golfe des Pictons, notre vignoble, exclusivement développé sur calcaires à ammonites du Jurassique, se trouve être le plus méridional des vins de Loire.

Auberge de la Rivière



Un Bib gourmand au guide Michelin, l'Auberge de la Rivière constitue l'un des plus beaux ancrages gastronomiques de notre Sud Vendée. C'est avec plaisir que nous avons sollicité son talentueux chef Fabrice Riefolo pour nous suggérer une recette susceptible d'accompagner le millésime 2017 de notre cuvée Clementia.



Joue de bœuf, cuisson lente, réduction vin blanc, variation autour de la patate douce

Pour 6 personnes

Pour la cuisson

1kg500 de joue de bœuf	15 poivres en grain
½ poireau	1 oignon rouge
1 Branche de céleri	1 échalote
1 carotte	3 gousses d'ails
1 branche de thym	30 g de gingembre
1 feuille de laurier	1 L de vin blanc
3 clous de girofles	PM : huile de cuisson
3 baies de genièvre	150 g de beurre

Pour la garniture

2 patates douces
6 belles pommes de terre chair ferme
Quelques légumes à votre convenance
PM : gros sel, huile olive
1.2 L de crème

Pour la sauce

100 g de beurre ½ sel
½ jus de citron jaune
200 g de fond de veau lié

Préparation

Tempérer votre viande ½ heure avant la cuisson, éplucher et tailler vos légumes de cuisson en dés de taille moyenne. Mettre vos patates douces à cuire dans de l'eau salée, maîtriser la cuisson pour qu'elles restent entières, les refroidir. Tailler des cylindres de pomme de terre puis les cuire dans de l'eau salée, les refroidir, préparer et cuire les légumes que vous avez choisis.

Tailler votre viande en gros cubes et les faire colorer dans l'huile chaude, débarrasser la viande et faire colorer les légumes de cuisson. Ajouter le beurre pour récupérer les sucs au fond de la casserole sans le faire brûler, ajouter la viande et déglacer avec le vin rouge que vous aurez fait flamber au préalable, compléter avec de l'eau si le vin ne couvre pas la viande. Ajouter girofle, genièvre, gingembre, thym, laurier, poivre.

Cuire 3h minimum à couvert. Débarrasser la viande, passer la sauce au chinois (tamis) faire réduire de moitié ajouter le fond de veau, réduire de nouveau puis ajouter le beurre en faisant tourner votre casserole lentement pour rendre votre sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

Actualités

Wine business club

Les vins de LA CHAUME ont été mis à l'honneur lors d'une soirée du Wine Business Club qui s'est déroulée à Nantes au Radisson Blue le 13 novembre dernier. Cette soirée accueillait l'icône médiatique du sport français en la personne de M Nelson MONFORT.

A cette occasion et pour compléter joyeusement le trophée du Mag d'Or remis par le magazine l'Equipe en 2011, Prieure La Chaume lui offrit avec grande joie, un Mag d'Or 2011. (Magnum d'Orfeo 2011 !)



Prix littéraire des Musiciens

Prieure La Chaume soutient la création du Prix « Littéraire des Musiciens » en partenariat avec l'Association Française des Orchestres. Ce prix vise à encourager l'accès de tous les publics à la musique classique. Il récompensera chaque année, autour d'un jury composé de musiciens prestigieux, les livres et romans qui nourrissent la compréhension et l'amour de la musique classique. Rendez-vous le 23 novembre prochain à la Philharmonie de Paris pour l'ouverture et la première remise des prix !