



PRIEURÉ LA CHAUME

EDITO

« Mémoire de l'eau » et « vins de mémoire »

Il nous plaît à penser que le vin, boisson des dieux, possède une mémoire. Sinon, comment pourrait-il nous raconter de si belles histoires sur sa vie passée ? Ne retrouvons-nous pas dans nos vins, pour part de leur caractérisation organoleptique, l'empreinte climatique de l'année qui les a vu naître ? De même, constatons-nous, millésime après millésime, que les vins issus des coteaux ouest, offerts aux embruns océaniques, expriment gustativement de la salinité, tandis que ceux du coteau sud ne l'expriment jamais. Comment expliquer un tel mystère ? Tout juste pouvons-nous imaginer que cette caractérisation organoleptique s'organise entre la phase de gestation du raisin et celle terminale de sa fermentation. A ce stade de nos connaissances, ni la physiologie végétale, ni la chimie organique ne nous renseignent sur le mode d'élaboration et de fonctionnement de ce contenu mémoriel d'un vin. Peut-on imaginer que les progrès récents obtenus en physique quantique sur la mémoire de l'eau puissent nous permettre à terme d'en déchiffrer le fonctionnement ?

Joyeuses fêtes de fin d'année.

LA CHAUME, LES ARTS PAR NATURE édition 2

L'eau : entre nature et culture...

L'eau, sources de vies et de vin

Scientifiques, philosophes, sémiologues, artistes, ... qui n'a pas écrit ou composé sur le thème de l'eau ? De tous temps, l'eau a fasciné, interrogé et inspiré les Hommes. Entre sciences et arts, l'eau est un territoire de formules mais aussi d'expressions artistiques et de légendes, dont certaines sont intimement liées à notre région poitevine et au terroir du vignoble, planté sur une ancienne île. L'eau, même, pourrait être à l'origine de la typicité de ses vins...



Ainsi, c'est autour du thème de l'eau que nous avons voulu tisser le fil de cette 2e édition, entre nature et culture, en invitant pour notre inauguration le professeur Marc Henry et la compositrice et musicienne Catherine Brisset.

Un duo haut en couleurs pour savourer cette première mise en bouche autour du thème qui lancera les rendez-vous de l'été.....

Il n'y a pas de vie sans eau.

Premier symbole de la nature, l'eau nous fait et nous défait. L'eau nous compose et nous traverse. L'être voué à l'eau est un être en vertige. Sans cesse, quelque chose de sa substance s'écoule, à l'infini. Fécondante, fertilisante, l'eau laisse circuler dans les corps vibrants la matière même, depuis les profondeurs de la terre jusqu'aux univers célestes.

Ni de rêve sans eau !

Car le rêve n'est-il pas né d'un reflet ? Celui de l'image de l'univers dans l'eau qui laisse entrevoir une nouvelle vie ? Celle des poètes ? L'eau suinte et se répand, roule et glisse tel un viatique entre la matière et l'imaginaire. L'eau nous inspire et nous relie. Elle capte la mémoire du monde, ses ondes et ses vibrations et nous la restitue, du physique au quantique, dans le sang et le vin.

L'eau mélangée au vin est un symbole d'humanité.

Eaux divines et vins divins....

Sylvie Saint-Cyr – conceptrice du festival Les Arts par nature

Soirées inaugurales les vendredi 16 et samedi 17 décembre à 19h00

Programme des soirées :

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

19H30 - Conférence du professeur Marc Henry autour du thème « Mémoire de l'eau et Vins de Mémoire »

20H15 - Conférence musicale de Catherine Brisset, compositrice et musicienne pour l'Orchestre de verre de la Philharmonie de Paris, autour des instruments hydraulophones et du cristal Baschet....

21H00 - Cocktail dînatoire et dégustation des vins de La Chaume

PORTES OUVERTES DE NOËL

Modalités de réservation :

Soirées accessibles selon une participation de 25 euros par personne. (tarif incluant les deux conférences, la dégustation des vins, le cocktail dînatoire).

Pré-réservation par mail avant le 5 décembre: 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 Prieuré La Chaume 35 chemin de la chaume 85770 Vix.

Règlement par chèque CB VAD - téléphone 06 08 51 70 44

LA CHAUME cuvée Orfeo 2006

Pour ces portes ouvertes 2016 nous avons choisi de faire un petit voyage dans le temps de dix années et vous faire découvrir ou redécouvrir le millésime 2006 de la cuvée Orfeo. Une mise en avant spéciale fêtes de fin d'année est organisée avec cette cuvée qui sera conditionnée en caisse bois pour la circonstance. Un magnifique vin qui porte tout le caractère de la cuvée Orfeo et qui s'exprime aujourd'hui avec beaucoup de finesse. Nous ne résistons pas à vous mettre en lien les commentaires d'un blogueur dégustateur qui a découvert cette cuvée il y a quelques mois :



Orfeo 2006, une très belle bouteille pour accompagner au choix : l'agneau servi confit en croûte d'ail, la daube de sanglier, le gigot de chevreuil ou le Maroilles affiné.

<http://lesdecollagesdechristian.blogspot.fr/2015/01/memoire-etde-terroir.html#links>

L'HÔTEL LE RABELAIS partenaire du festival

**Dédicaces et table d'hôtes
avec Marc Henry et Catherine Brisset
le samedi 17 décembre à 11h00.**

- Vente et dédicaces du dernier livre du Professeur Marc Henry : "L'eau et la physique quantique : vers une révolution de la médecine".
- Rencontre apéritive autour des vins de La Chaume, suivie par un déjeuner convivial sous la forme d'une table d'hôtes.
Tarif du déjeuner : 24 €/personne sur réservation - 02 51 69 86 20.

Votre hébergement au Rabelais

Vous souhaitez profiter des soirées portes ouvertes pour rester dormir sur place et vous offrir 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.

- Chambre 2 personnes au tarif de 75€ la nuit au lieu de 100€.
- Petit déjeuner buffet au tarif de 10 euros par personne.



19 Rue de l'Ouillette, 85200
Fontenay-le-Comte, France
contact : accueil@le-rabelais.com
02 51 69 86 20.

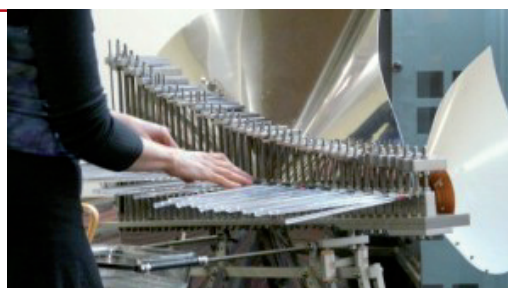
BIOGRAPHIE DES INVITÉS D'HONNEUR

Marc HENRY est enseignant-chercheur et professeur à l'université de Strasbourg où il enseigne la chimie, la science des matériaux et la physique quantique. Sa recherche scientifique sur l'eau et l'application de la théorie quantique à la réactivité chimique des molécules a donné lieu à plus de cent articles publiés dans des revues scientifiques de notoriété. Eminent spécialiste du rôle de l'eau dans les phénomènes vitaux, il vient de publier aux éditions Dangles : "L'eau et la physique quantique : vers une révolution de la médecine".

Catherine BRISSET Compositrice et musicienne pour l'Orchestre de verre de la Philharmonie de Paris, Catherine Brisset est cristalliste. Un bien joli nom pour signifier qu'elle joue du cristal Baschet. Fondatrice des ensembles Cristal trio et Cristal Variables, interprète, improvisatrice et compositrice, Catherine Brisset développe une technique et un répertoire spécifique au cristal, en explorant ses possibilités acoustiques et électroacoustiques. Elle collabore avec de nombreux artistes, ensembles et compagnies en France et à l'étranger et son travail est régulièrement accueilli dans les festivals et lieux de programmation nationaux : à la Philharmonie / Cité de la musique à Paris, à l'IRCAM, au Musée d'art moderne, à la Cité des sciences et de l'industrie,... pour ne citer qu'eux. Pédagogue, elle enseigne notamment à la Philharmonie de Paris et dispense des ateliers d'initiation à l'orchestre symphonique et à l'orchestre de verre pour tous les publics.

Le cristal Baschet ou l'eau vibrante

Créé en 1952 par les frères Bernard et François Baschet, le cristal Baschet fait partie des instruments hydraulophoniques. Il se joue avec de l'eau pour générer du son.



MILLÉSIME 2016

Une météo très capricieuse !

Le millésime 2016 est marqué par une succession de conditions climatiques peu ordinaires et qui au final ont rendu la tâche particulièrement compliquée au vigneron. Tout débute avec un hiver 2015/2016 d'une douceur exceptionnelle dont la principale conséquence aura été de ne pas faire son œuvre d'assainissement sanitaire habituel. Les 26 et 27 mai, quelques jours après les saints de glace, le gel de printemps tant redouté fait ses basses œuvres et détruit une partie de la future récolte.



Mais le pire est à venir avec des pluies intempestives fin mai et un pic de 100 mm de chute d'eau en 48h. Couplées avec des températures très douces, les conditions requises aux attaques de mildiou sont là. En phase de grande sensibilité du vignoble, cette climatologie tropicale n'épargne pas la vigne qui subit des pertes très importantes avec des attaques sur grappes. Enfin et pour clore le chapitre météorologique, une sécheresse s'installe en fin d'été et réduit encore le potentiel de récolte. Au final, vous l'aurez compris, l'année 2016 nous laisse un goût amer d'une récolte inférieure à 30% d'une récolte normale. Nous nous consolons d'une toute petite récolte néanmoins qualitative et de la possibilité qui nous est donnée de gérer un disponible commercialisable en puisant dans nos stocks de vins de mémoire.

LE CARAVAGE, UNE SI BELLE RENCONTRE !

Vous appréciez notre rosé « Le Caravage » éponyme du grand peintre italien, tant par sa richesse fruitée que par sa robe rouge écarlate matinée de reflets cuivrés. Ce rosé est militant par sa couleur, en contrepoint des rosés marquetés du moment dont la pâleur des robes est si excessive qu'elle fait douter de leur coloration ou décoloration naturelle. Sans doute avez-vous entendu parler de cette découverte exceptionnelle faite en 2014 dans un grenier près de Toulouse : une toile signée comme un vrai « Caravage » (1571-1610).

Ce printemps, nous avons eu la surprise d'apprendre qu'à l'occasion d'une authentification officielle de l'œuvre rendue publique à Paris le 12 avril dernier, par maître TURQUIN, expert en peinture Renaissance, notre cuvée « Le Caravage » 2015 a été servi lors de cocktails successifs aux professionnels et partenaires du marché de l'art parisien et international. Bonheur et fierté se mêlent à nos sentiments.



L'œuvre montre Judith tranchant le cou d'Holopherne

Guide Gault&millau

Lors de son « Wine Tour 2016 », le guide Gault&Millau nous a décerné : « le trophée Loire du vigneron de caractère ».



Guide Bettane&Desseauve 2017

« Christian CHABIRAND est un perfectionniste comme on les aime ; Il produit des vins de mémoire qui évoluent parfaitement dans le temps grâce à des élevages idoines qui savent garder tout le fruit et la fraîcheur voulus »



Guide le petit ballon 2017

Prieuré la Chaume : « Un pari fou en Vendée mais un pari réussi, qui nous sort de nos sentiers battus. On retrouve la pureté dans des vins sans complexes ! »

