



PRIEURÉ LA CHAUME

« L'optimisme est la foi des révolutions ».

Citation Jacques Bainville : Homme de lettres, journaliste et historien français (1879-1936).

En cette fin d'année 2009, nous avons décidé d'être optimiste, une résolution somme toute pas aussi béate que cela puisse paraître si l'on considère que la reprise économique devrait pointer son bout du nez en 2010 mais également et surtout par ce que la nature nous a gratifié en 2009 d'un millésime exceptionnel. Peut être le roi des millésimes de ce nouveau siècle !

A coup sûr ce millésime rentrera dans les annales au même titre que les 1949, 1959, et plus proche de nous le 1989. Avez-vous remarqué ? Que des années en neuf ! Un sacré présage non ? Gageons donc que 2010 se poursuive dans le neuf et soit bien le rendez vous du monde nouveau auquel nous aspirons tous. Et puisque notre optimisme est inaltérable notre mémoire de vigneron nous rappelle que 1990 fut dans bien des cas un millésime tout aussi excellent que 1989.

Estelle et Christian

ACTUALITÉS



REVUE DES MARCHÉS : LE SOLEIL SE LÈVE À L'EST.

RENCONTRE À VINEXPO 2009 : Après les caves Taillevent sur Tokyo en 2006, ce sont désormais les caves VINOS YAMAZAKI qui depuis cette fin d'année distribuent les vins de la CHAUME sur le Japon. Ce spécialiste de vins fins, véritable découvreur de talent a choisi les cuvées Bel Canto et Orfeo pour être distribuées dans ses plus belles caves réparties sur le territoire japonais. Après une fructueuse participation à la Hong Kong Internationale Wine Fair de novembre dernier, des expéditions sont également programmées sur la Chine, la Corée du Sud et le Vietnam pour le printemps 2010.

REVUE DE PRESSE :

GUIDE DES GRANDS VINS DE FRANCE « BETTANE & DESSEAUVE » 2010.

Cuvée « Orfeo 06 »

« Création originale d'un homme du vin, La CHAUME explore un terroir vendéen à l'écart des vignobles classiques. Ce vin d'assemblage se révèle épique, sa bouche ouvre sur les fruits noirs, les tanins sont élégants et frais. » (Apogée 2009/2011) »

Cuvée « Bella Domini 05 »

« Le vin possède un corps onctueux et gras. Belle allonge fine et profonde, fruits rouges écrasés, suavité et gourmandise. Un registre aromatique qui se développe avec des notes de confiture de fruits noirs et de pruneau. Finale poivrée avec une texture soyeuse qui s'étire suavement en bouche » (apogée 2009/2011)

LA CHAUME : UN TERROIR UNIQUE ET ORIGINAL

A l'automne 2008, une équipe de l'unité viticole de l'INRA d'Angers* a mené une série d'études sur les différents terroirs de Vendée. Ce travail descriptif a été conduit à partir de profils pédologiques réalisés sur les principales zones viticoles. Nous avons interrogé Vincent Courtin, pédologue-cartographe et chef de file de l'unité terroir pour nous donner son point de vue sur le profil réalisé à LA CHAUME.

Quelles sont les principales caractéristiques géologiques du terroir de LA CHAUME ?

La géologie du Prieuré La Chaume est constituée d'un calcaire marneux du Jurassique moyen (Callovien-Oxfordien). On parle d'un « calcaire » car c'est une roche riche en carbonate de calcium et « marneux » car on peut observer entre les bancs durs des joints argileux.

En quoi ce terroir est-il classé à « potentiel élevé ou haute valeur viticole » ?

Le milieu physique (coteau versant sud, potentialités agronomiques, et drainage naturel) est très favorable à une viticulture de qualité. La précocité du terroir s'en trouve augmentée, la vigueur et l'équilibre feuille/fruit sont favorables à un bon état sanitaire et à une bonne maturité et enfin les propriétés de la roche mère et du sol favorisent un bon enracinement tant en surface qu'en profondeur.

Au final, qu'est-ce qui fait l'originalité de ce terroir ?

Tout d'abord, il s'agit d'un des rares terroirs viticoles vendéens à géologie et pédologie calcaires. D'un point de vue de l'encépagement, ce terroir se trouve favorable à l'implantation de cépages tardifs à cycle végétatif long. Enfin, pour l'alimentation hydrique de la vigne, les qualités du sol et du sous-sol présagent d'une alimentation modérée et continue du système racinaire. Autrement dit, le sol peut réguler l'eau en fonction des besoins de la vigne et des quantités de précipitations.

*Vincent Courtin, Dominique Rioux et Sébastien Cesbron, cartographes « système d'information géographique »

PORTES OUVERTES DE NOEL : PASCALE VALERY « LES ROBES DU VIN ».

Pascale Valery, Styliste depuis 1977 a été initiée à la Haute Couture par sa marraine Mlle CARVEN.

En 1986, elle crée sa première collection de robes sur le thème du vin et fait la connaissance de Mr Jacques Puisais, président de l'Institut Français du goût. De cette démarche poly-sensorielle naîtra de nombreuses réalisations et défilés de mode qui traduiront avec originalité la richesse culturelle du vin. Citons entre autres une présentation de 60 robes créées sur 60 vins du Monde en clôture de la semaine de la Haute Couture Française en 1990.

Après dégustation commentée de notre cuvée Prima Donna 09, nous avons confié à Pascale Valéry la réalisation d'une robe, véritable miroir interprétatif des couleurs, arômes, et structure du vin.

Commentaires de dégustation

- Œil : Vin couleur topaze clair et limpide, doré et ensoleillé.



- Nez : Premier nez fleur blanche ; acacia puis frésia.

Deuxième nez de fruits très mûrs : poire, litchi et miel. Finale agrumes et pamplemousse.

- Bouche : Belle attaque en sucrosité, gras. « On croque dans la grappe de raisins » - sucre

d'orge vif et gai tel un oiseau des îles – Puis vif, élégant et délicat. Gai et tout en fraîcheur en finale. Un brin exotique, affriolant, enjoué et espiègle.

Interprétation du Modèle

Robe à double volume, à étages, composée d'un bustier en soie sauvage à épaules drapées et d'une sur jupe en organza de soie avec des motifs en touches de couleurs éclatées, tel un feu d'artifice.

L'ensemble décrit une silhouette qui dévoile l'expression exotique d'un oiseau des îles. Des couleurs issues d'un bouquet d'arômes qui dépeint la générosité et la joyeuseté du vin. Le tout confère à l'ensemble un esprit vif, gai, frais et espiègle.

Une dizaine de robes seront exposées dans nos chais, dont deux créations spécifiques pour les cuvées "Prima Donna" et "Bellae Domini",

du 19 au 31 décembre inclus, de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

SOUSCRIPTION RÉSERVATION DU PRIMA DONNA 2009

Comme à l'accoutumée nous vous invitons à venir déguster notre « Prima Donna » 2009 lors de nos portes ouvertes de Noël et pour ceux qui ne pourraient venir, nous vous invitons à le réserver **dès maintenant** en confirmant votre commande par chèque.

Prima Donna 2009

Quantité caisse de 6 bouteilles	Prix TTC départ cave
1 caisse	66 €
2 caisses	125 €



Ci-joint nos tarifs 2010 qui restent inchangés par rapport à 2009.

CADEAUX DE NOËL : « LE MAGNUM »

Fêtes de fin d'année : nous avons élargi notre gamme de produits cadeaux avec la réalisation d'une série limitée de magnum en caisse bois à guillotine sur la cuvée Orfeo 06.



VINS & GASTRONOMIE: COUP DE PROJECTEUR SUR LE RESTAURANT LE GEORGES À CHARTRES.

Le vendredi 13 mars 2009, Nathalie et Bertrand JALLERAT, les heureux propriétaires du restaurant LE GEORGES à Chartres tout nouvellement auréolé d'une première étoile au guide MICHELIN, nous ont demandé de venir présenter nos vins autour d'une soirée « Pêche de Noirmoutier & vins vendéens »

Cette soirée fut une véritable révélation et un pur moment de plaisir pour les nombreux convives venus apprécier les coquillages, le bar, les produits frais du terroir et découvrir les vins de LA CHAUME.

La recette du chef :

"DOS DE BAR CUIT EN COQUE DE SEL DE L'ÎLE, TARTARE DE SARDINES ET HUITRES, CAROTTES DES SABLES AUX BIGORNEAUX".

Ingédients pour 4 personnes : 4 pavés de bar de 150 g / 5 échalotes / 150 g de beurre / 2 dl de vin blanc / 2 dl de vinaigre de vin / 8 huitres n°2 / 4 sardines / 0,020 câpres / 1 botte de persil / 1 cuillère à soupe de mayonnaise / 2 carottes / 4 poignées de bulots cuits.

Réaliser la pâte à sel : 240 g de farine / 120 g de sel gris de Guérande / romarin et thym / 0,8 dl eau / 1 blanc d'œuf / mélanger tous les ingrédients et laisser reposer minimum 2 heures / étaler la pâte, poser le bar, passer la dorure puis rajouter la pâte, terminer par la dorure / Cuire au four à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

Préparer le beurre blanc : Mettre à réduire le vin blanc, le vinaigre avec les échalotes ciselées. Au dernier moment, « monter » le beurre blanc.

Préparer le tartare de sardine : Lever les filets de sardines, couper en petits dés, ajouter les câpres hachées, le persil haché, l'échalote ciselée, la mayonnaise, une pointe de

vinaigre, réserver au frais.

Préparer les huitres : Ouvrir les huitres, retirer le pied, pocher les huitres, égoutter, réaliser une béchamel avec le jus d'huitres, rouler les huitres dans du papier film avec la béchamel, passer au grand froid, puis paner à l'anglaise 2 fois. Puis frire. Réserver sur papier absorbant.

Préparer les carottes : Couper les carottes en dés, cuire à l'étuvée avec quelques graines de cumin. Ajouter les bulots décortiqués.

Dressage : Sur assiette rectangle, disposer 2 petits tas de gros sel humide, poser les coquilles d'huitres remplies de tartare de sardines, puis ajouter au dernier moment, les cromesquis d'huitres.

Vin conseillé en accompagnement :

LA CHAUME, Prima Donna 07.

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 - Site : www.prieure-la-chaume.com
RCS La Roche-sur-Yon 434 452 298 - EARL Domaine de la Chaume au capital de 22 000 €