



PRIURÉ LA CHAUME

Schizophrénie fiscale

Au lendemain d'une terrible journée de grêle qui, par bonheur épargna LA CHAUME, nous eûmes la visite de notre député de circonscription qui vint s'enquérir de nos éventuels dégâts. Nous apprenant qu'il était membre du groupe viticulture à l'assemblée nationale, il nous confirma qu'une nouvelle législation sur la fiscalité du vin était en débat au gouvernement. En cette période de « pause fiscale » il nous confia qu'il s'opposait lui-même vivement à ce projet. Ce à quoi, nous lui fîmes part que notre surprise ne résidait pas tant dans un projet qui alourdissait la fiscalité mais bien dans le choix pour le moins incongru du nom donné à cette future taxe, baptisée en la circonstance : « Taxe comportementale » ! Un qualificatif qui ne peut qu'offenser notre profession qui a pourtant su montrer depuis bien longtemps son engagement à promouvoir une consommation raisonnable du vin (1) et qui contribue avec succès, à favoriser dans le monde entier l'image d'une France où le bon et le bien-vivre sont indissociables de la modération. Nous avons échappé à la grêle mais échapperons-nous à l'orage fiscal ?

(1) Actions conjointes et complémentaires des structures Educ' Alcool et Vin & Société.

Bonnes Fêtes de fin d'année !

REVUE DES MARCHES

FOCUS CORÉE
DU SUD



LE MARCHÉ

Avec 48,8 millions d'habitants, le marché sud-coréen importe la totalité de ce qu'il consomme.

Suite à l'accord de libre-échange signé avec l'UE, le marché connaît un essor régulier. La France est le premier fournisseur en valeur (33% de part de marché), mais seulement son 4^e en volume (15%), détrônée par le Chili, l'Espagne et l'Italie. La consommation moyenne est inférieure à 2l/an/habitant.

WINE NURI est la société qui importe et distribue nos vins en Corée du sud. Nous avons interrogé Mr Hong CHANG sur ses activités et le positionnement adopté pour les vins de LA CHAUME : « Wine Nuri est une société 100% coréenne qui importe et distribue uniquement des vins français. Ce faisant elle contribue à maintenir la réputation des vins français ! Dans les dix ans qui viennent nous pensons que le marché va continuer à croître. La position dominante des vins français dépendra beaucoup du mix-marketing adopté et des efforts conjoints avec les importateurs locaux. Pour les vins de LA CHAUME, nous avons un positionnement très clair, ce sont des vins très bons, sains et rares. Un des plus célèbres professionnels coréens, après avoir dégusté Bellae Domini 2009, s'est exclamé : " Il fait penser à certains millésimes de Pétrus ! ". Cette dégustation a été suivie sur Facebook par plus de 25 000 followers... »

BRÈVE LES VINS DE LA CHAUME
À PRAGUE



Notre Bel Canto 2011 en vedette sur les plus grands salons professionnels d'Europe centrale !

Service du Bel Canto 2011 au salon MVS de Prague

A l'initiative de la Chambre de Commerce Franco-Tchèque de Prague, notre Bel canto 2011, sélectionné par le site de vente en ligne : www.lepetitballon.com, a été choisi pour le cocktail de rencontre entre les représentants du service économique de l'Ambassade de France et les entreprises françaises qui exposaient au Salon International de la Construction mécanique (MVS) du 7 au 11 octobre. Après une première rupture de stock, l'opération sera renouvelée cette fois-ci sur le plus gros salon du Marketing online, Festival 2013 les 22-23 novembre, où étaient présentes des entreprises aussi prestigieuses que Microsoft, Google, mOZ...

COUP DE CŒUR



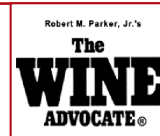
Nouveau coup de cœur pour un vin de LA CHAUME !

Guide Hachette 2014 : Le Bel Canto 2011 est « ...remarquable en tout point... finesse et longueur pour un vin de caractère... »

REVUE DE PRESSE

GUIDE PARKER WINE ADVOCATE

1^{ère} dégustation sur le marché US dans le guide Parker du Wine Advocate
Tous nos vins sont notés "Highly recommended" et entre ainsi dans le gotha des meilleurs classements internationaux.



MILLÉSIME 2013

Après un hiver 2012 particulièrement pluvieux, le printemps 2013, tout aussi humide et froid, a perturbé une floraison qui fut tardive et hétérogène. Le fort déficit de température cumulé a fort heureusement trouvé une compensation avec les mois de juillet et d'août qui furent ensoleillés et chauds. Au final, les vendanges ne débutèrent que le 27 septembre avec la récolte du pinot noir, beaucoup plus tardivement que

les années passées, sous une météo qui fit alterner sans discontinuité soleil et humidité. Ces conditions sont favorables au développement de la pourriture et à l'altération des baies. Une équipe renforcée de 20 vendangeurs permettra de récolter en 10 jours l'ensemble du vignoble et d'encuver des moûts forts riches et parfaitement triés. Nonobstant, Le volume récolté se situera en deçà de la moyenne d'une année normale.



PORTES OUVERTES DE NOËL

Du 21 au 30 décembre 2013
de 10h à 12h30 et de 15h à 19h

MAGALI BABIN

LA CHAUME, À ÉQUIDISTANCE



« Envisageant avec poésie la relation entre la santé et l'aliment, Magali Babin change l'eau en vin, transforme le vin en remède ou la pierre en sucre. Observatrice bienveillante des interactions entre l'homme et l'environnement, ce sont les changements d'états, les transformations de la matière qui l'intéressent. »

Juliette Cortes, commissaire d'exposition.

Dans le travail de Magali Babin, le paysage change de forme, il peut se condenser dans des capsules de rosée, de miel ou de vin. Il peut se densifier en prenant la forme d'un médicament comme des capsules, des comprimés ou encore une crème cosmétique. Travailler sur le paysage est un moyen d'interroger la présence de l'homme sur un territoire, de faire apparaître des rapports au monde différents.

« Christian Chabirand présente La Chaume comme un vignoble à équidistance entre la Loire et le Médoc. Cette spécificité m'interpelle car deux de mes récents projets concernent ces zones géographiques : Crème de Loire et Médoc. Les paysages résultent des activités humaines et la posture du viticulteur est emblématique de notre relation à l'environnement, au monde. Tandis que mes travaux proposent de voir le vin comme un condensé de paysage, Christian Chabirand propose ses Vins de Mémoire comme un condensé de temps. À la rencontre de ces deux approches du vin, seront présentés lors des portes ouvertes de Noël, des portraits paysagers, en clin d'œil à la situation géographique de La Chaume, ainsi que des pastillages à absorber, imaginés en écho à l'histoire du lieu. » Magali Babin

RIGOLETTO NOTRE NOUVELLE CUVÉE

Ou Le Roi s'amuse...



Richesse, exubérance et volupté pour un vin qui bouscule les règles établies et se fait l'interprète d'un millésime libertin et plein de gaieté.

Un vin tout aussi surprenant que délicieux, que seul le millésime 2010 pouvait nous livrer. Une cuvée originale qui défie les lois naturelles...

Une vendange très riche de Merlot issu des coteaux sud. Une cuvaison de quelques heures seulement pour un élevage en cuve qui durera 30 mois. Une première partie de la fermentation alcoolique se déroulera l'année de la récolte. Après un premier arrêt fermentaire, la fermentation malolactique s'engagera quant à elle au printemps 2011. Il faudra attendre la sortie de l'hiver 2012 pour que la fin de la fermentation alcoolique reprenne et aille à son terme avec lenteur à une température ambiante de 10°C.

LA CHAUME

10 ans
Vins de Mémoire
2003 - 2013

Notre passion est dictée par une exigence de vérité, celle du temps qui permet à un vin tout au long de son élevage, d'exprimer sa minéralité, libérer son potentiel aromatique et affiner sa matière.

Nous élaborons des vins qui sont l'empreinte d'un terroir, d'un climat et des êtres qui les accompagnent : ce sont des vins de mémoire. Nos vins racontent une histoire qui se veut aussi longue et aussi riche que le nombre des années qui les a vus naître et grandir. Un récit sensoriel dans lequel on peut relire la magie des parfums du temps écoulé.

Déjà dix années écoulées, depuis notre première vinification historique de 2003. Un anniversaire qui nous donne l'occasion de revisiter cette décennie en interrogeant nos millésimes passés. Pour ce faire nous avons sollicité Mr Jean-Michel DELUC,

ancien chef sommelier du Ritz et expert dégustateur, pour nous faire un descriptif très détaillé de nos cuvées d'élevage. Dix millésimes choisis parmi nos cuvées Orfeo 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, et Bellae Domini 2004, 2005, 2006 et 2009 ont ainsi fait l'objet d'une notation, d'un descriptif de dégustation très complet, de conseils de service et d'alliances vins & mets.

Pour fêter comme il se doit cet événement un coffret exceptionnel et unique baptisé LA CHAUME « Vins de Mémoire » 2003-2013 contiendra chaque cuvée dégustée, commentée et accompagnée de son descriptif complet. Une édition limitée de 50 coffrets de 12 bouteilles numérotés de 1 à 50 sera produite et mise en vente. Les stocks sur les millésimes 2004, 2005 et 2006 étant très faibles, ce prélèvement constitue l'occasion unique de collectionner l'historique du domaine.

