



ÉDITO

**Métamorphoses : l'évangile des plantes.**

Le monde végétal tient le rôle fondamental qui fait monde, celui de privilégier la vie sensible à celui de l'intelligible. Ce sont les plantes qui grâce à la photosynthèse modifient l'atmosphère planétaire, les sols et l'énergie et nous laissent un espace respirable<sup>(1)</sup>. Le monde tel qu'on le connaît a été façonné par les plantes depuis des milliers d'années. Quand nous mangeons ou quand nous buvons, nous cherchons l'énergie des plantes. Les plantes nous enseignent que le monde est une continuité de vie sans rupture, en perpétuelle métamorphose grâce aux vivants eux-mêmes. Plante parmi les plantes, comment ne pas évoquer la vigne ? Seul végétal, par-delà son cycle saisonnier, à élaborer les sucres divins qui donneront naissance dans une seconde vie, comme une résurrection profane, à notre boisson d'élixir, le vin. Comment ne pas voir dans ces phénomènes de contraction et d'expansion de la vigne en phase végétative, en écho, les phases de réduction et d'oxydation qui permettent au vin, durant son élevage, son apogée gustative. Des phénomènes naturels qui sont à l'amorce des métamorphoses gustatives où progressivement le vin dépose ses habits de jeunesse, ses fleurs et ses fruits pour rejoindre la sagesse de la maturité au goût plus suave, plus épicé, plus minéral. Très joyeuses fêtes de fin d'année à tous.

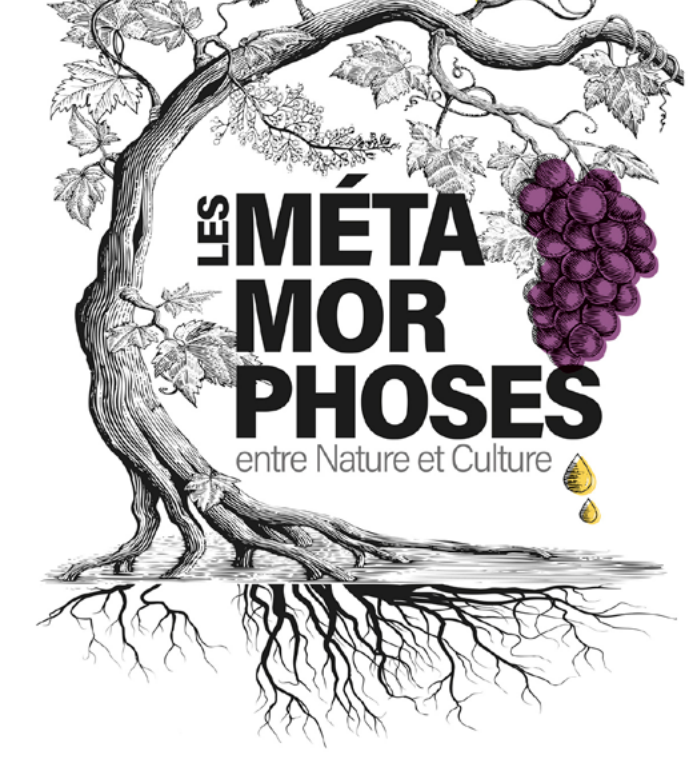
<sup>(1)</sup> Métamorphoses d'Emanuele Coccia. Édition : Bibliothèque Rivag



© Club photo Formençais

**LA CHAUME : FESTIVAL d'hiver LES ARTS PAR NATURE | Édition 9**

**LES MÉTAMORPHOSES, entre Nature et Culture**



**Observer les cycles de la vigne, c'est poser un regard vivant sur la nature** et appréhender ses métamorphoses dans le temps long, dans une totalité confiante, constante, infinie, universelle. Dès la délivrance des graines des cuisses du minéral jusqu'à la résurrection du raisin en sucres divins s'enchaîne une suite rythmique de contractions et d'expansions. Des respirations dont l'expérience ne peut se faire qu'en explorant le visible et l'invisible, sans rupture, dans une unité primordiale.

**Au Prieuré La Chaume, nous cultivons cette approche du monde**, en harmonie avec la nature, ses images, son langage, dans le sillage ouvert par Goethe, illustre dramaturge mais aussi botaniste.

**Être à l'écoute des plantes et de leurs métamorphoses à l'œuvre** dans un cheminement holistique qui nous invite à retrouver notre âme d'enfant et à cultiver l'étonnement. Accepter de mettre en dialogue ce que nous décidons et ce qui nous échappe, accepter de déconstruire en laissant les vrilles, les ondulations et les spirales nous pénétrer dans la plénitude de leurs mouvements.

**Entendre les couleurs de la nature comme on s'enivre d'une partition**, unique et continuellement répétée, aux accents changeants mais aux lois immuables, de celles qui évoquent l'œuvre de Philip Glass en écho à celle de Goethe. *Metamorphosis*, hypnotique création pianistique en cinq mouvements, composée en partie pour accompagner en scène *La Métamorphose* de Franz Kafka, telle une représentation musicale de la croissance et de la transformation : fascinante, immersive, cathartique.

**Accueillir en creux le geste du peintre** dénué d'intentions qui suggère à notre regard l'empreinte du végétal dans le temps de l'œuvre à naître, comme une partie d'un tout en constante évolution.

**Nous vous convions à un voyage au cœur des métamorphoses entre Nature et Culture** conçu comme une invitation à explorer par les détours sensibles toutes les formes de subjectivités. Dans les voies ouvertes par le paysan philosophe, le peintre et le musicien s'affranchir d'une pensée dualiste, cultiver la nuance et renouer avec le vivant.

Sylvie Saint-Cyr, conception et direction artistique

**FESTIVAL d'hiver et PORTES-OUVERTES DU 16 AU 31 DÉCEMBRE 2023**

**INAUGURATION le samedi 16 décembre à 19h00 et le dimanche 17 à 11h30**

En présence de nos invités d'honneur

**François BERNARD**, formateur spécialisé dans l'organisation et le fonctionnement du vivant (Chambre d'Agriculture 44) **Conférence déclinée autour des métamorphoses du végétal.**

**Hélène MENANTEAU**, artiste peintre, **Florence MARY**, réalisatrice et **Axel DENHAERINCK**, pianiste. **Création artistique vivante autour des Métamorphoses.**

Conception et direction artistique **Sylvie SAINT-CYR**

**Dégustation des vins de La Chaume** et cocktail dînatoire ou déjeunatoire.

Vous y découvrirez aussi nos **"coffrets cadeaux"** pour Noël.



Nous remercions notre partenaire Babiaud Rémy Pianos

**NOS INVITÉS D'HONNEUR | BIOGRAPHIES**

**François BERNARD**

Issu d'une famille d'agriculteurs, François Bernard est formateur spécialisé dans l'organisation et le fonctionnement du vivant à la Chambre d'Agriculture de Nantes. Il se définit comme un rêveur et une touche-à-tout. Diplômé en nutrition animale, ancien technicien d'élevage et expert en aliments du bétail, François Bernard s'est nourri d'un long parcours de formations et d'expertises qui lui ont ouvert des fenêtres sur la biologie, la chimie, la génétique, la microbiologie, l'agronomie, la géologie... Il y a développé une vision transversale et holistique du monde, presque philosophique, qu'il dispense aujourd'hui avec passion à ceux, qui comme lui, sont en quête de sens dans une vie qui semble s'accélérer.



© Alain Marignou



**Hélène MENANTEAU**

Hélène Menanteau est une artiste peintre et auteure native de Vendée. Ses créations sont largement inspirées par le monde végétal, dans lequel elle voit un miroir de la condition humaine, fragile et puissante à la fois. Nourrie par ses voyages au Maroc - sa deuxième terre -, et par trente années de médiation artistique auprès d'adultes et d'enfants, Hélène Menanteau concentre ses recherches sur les formes d'expressions liées à la trace. Elle cherche dans les empreintes qu'elle réalise sur la matière "inanimée" (murs, sols, architecture sacrée), à révéler des langages et à faire surgir des images où le merveilleux semble accessible. En recréant un univers végétal mystérieux où surgissent les forêts de son enfance, l'eau des rivières et des marais, elle cherche des images et des expressions propres à nous interroger sur la fragilité, l'impermanence, sur ce qui nous relie à la terre et au ciel.



**Axel DENHAERINCK**

Né dans une famille de musiciens, Axel Denhaerinc commence l'apprentissage du piano et de l'orgue à l'âge de quatre ans. Diplômé des Conservatoires de Bruxelles, Mons, Liège et Stuttgart en piano, orgue, écritures musicales et pédagogie, il se perfectionne avec le célèbre pianiste et pédagogue Jean Fassinà dont l'enseignement aura une profonde influence sur son approche technique et musicale du piano. Une approche sensible, à la fois physique et émotionnelle, qu'il lui tient à cœur de transmettre aujourd'hui, à son tour, à ses élèves.

Axel Denhaerinc est régulièrement invité comme soliste et chambriste en Belgique, en France, en Allemagne et aux Pays-Bas.

**PROGRAMME**

Samedi 16	Dimanche 17
19h00	11h30
19h30	12h00
20h15	12h45
21h00	13h30

19h00 | 11h30 Accueil et dégustation apéritive des vins de La Chaume  
19h30 | 12h00 Conférence de François Bernard  
20h15 | 12h45 Création artistique vivante autour des Métamorphoses  
21h00 | 13h30 Cocktail dînatoire ou déjeunatoire et dégustation des vins de La Chaume

**Modalités de réservation**

Soirée accessible selon une participation de 35 euros par personne. **Pré-réservation par mail avant le 8 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 CB VAD - Téléphone 06 08 51 70 44

**RETOUR SUR LE FESTIVAL d'été LES ARTS PAR NATURE #4**

**Les Saisons, entre Nature et Culture**

Quelle joie ce fut de pouvoir vivre avec vous, cet été, la 4<sup>e</sup> édition de notre festival Les Arts par Nature, dédiée aux Saisons.

Nous sommes heureux d'avoir accueilli dans l'écrin de notre théâtre de verdure pour notre soirée inaugurale et pour la première fois sur notre territoire les musiciens de l'Orchestre national des Pays de La Loire sous la direction du violoniste super soliste Julien Szulman et le Chœur d'Angers Nantes Opéra pour un concert vocal d'exception.



© S. Gaudard/H. Martineau

Nous remercions très chaleureusement tous les artistes, plasticiens, photographes, cinéastes, chanteurs, musiciens, conférenciers et auteurs de premier plan, qui ont conjugué leurs talents et leurs passions pour célébrer nos Saisons.

Merci à vous tous, spectateurs, mécènes et contributeurs pour votre soutien qui nous a permis de tenir les ambitions, accueillir près de 5000 spectateurs, décliner plus de 75 rendez-vous entre Sciences et Arts, Nature et Culture, dédiés aux Saisons.

**PORTES-OUVERTES AU DOMAINE du 16 au 31 décembre**



**Offrez du vin pour les fêtes et découvrez nos coffrets cadeaux !**

La cave reste ouverte pendant les fêtes. Achat et retrait sur place.

**Horaires**  
Tous les jours sauf le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Contact : 02 51 00 49 38 | [contact@la-chaume.net](mailto:contact@la-chaume.net)

**FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

**NOS OFFRES D'EXCEPTION**

**Pour vos cadeaux ou simplement regarnir de cave, profitez de nos offres de cette fin d'année.**

Des offres spéciales vous attendent que nous avons déclinées en lien direct avec le thème du festival : "Les métamorphoses".  
Belle illustration de notre savoir-faire sur l'élaboration de nos vins de mémoire avec les mises en avant des millésimes 2006 et 2014.

Ces offres de fin d'année sont disponibles sur notre boutique jusqu'au 15 décembre 2023 pour livraison avant Noël.  
[www.vins-lachaume.fr](http://www.vins-lachaume.fr)

Visitez la boutique >>>

Profitez des offres promotionnelles et du franco de port sous conditions.

**LES VINS DE LA CHAUME CÔTOIENT LES ÉTOILES**

**Valentin MORICE**, chef étoilé au restaurant la Table du Boisniard en Vendée, à 5mn du Puy du Fou

Valentin officie au restaurant la Table du Boisniard depuis 7 ans. Formé à l'École hôtelière Les Sorbets à La Roche-sur-Yon, après un passage au prestigieux Plaza Athénée qui le convainc qu'il n'est pas fait pour la parisienne, il part alors pour la Loire Atlantique et le Domaine de la Brette sous la direction de très belles et riches expériences. On lui propose alors la place de chef à La Table du Boisniard qu'il accepte et réalise ainsi le défi de décrocher une première étoile, obtenue dès 2020 à l'âge de 26 ans.



L'étoile récompense une cuisine de saison, inventive, végétale et légère. "On cuisine les légumes le plus souvent en entier sans rien jeter, avec des herbes, des fleurs et des produits d'exception que l'on va chercher au plus proche de chez nous. Plus de 90% de ce que nous cuisinons est cultivé ou élevé dans un rayon de moins de 150 kilomètres".



© La Table du Boisniard

Après dégustation de notre cuvée Bellae Domini 2014, Valentin associé à sa cheffe sommelière Ségolène ont imaginé un accord créatif, original et inattendu avec ce mariage de la Betterave et le potager en Bao. Allez vite tester ce plaisir sur la nouvelle carte du Boisniard !

**Commentaire de dégustation de notre cuvée Bellae Domini 2014 par Ségolène Hasselwander, Cheffe Sommelière à la Table Du Boisniard.**  
"La cuvée Bellae Domini présente une force époustouflante pour ce millésime 2014 qui s'accorde à merveille avec les notes racinaires de la Betterave et du Chef Valentin Morice. Les tanins sont présents et laissent une touche élégante et soyeuse en bouche. Un travail du vigneron à son apogée, qui nous laisse percevoir encore de très longues années pour cette belle cuvée."

Et tout spécialement pour vous >>> [Téléchargez la recette de "La Betterave du potager au Bao" selon le chef étoilé Valentin Morice](#)

**MILLÉSIME 2023**

Un millésime où la quête d'excellence et de résilience a été mise à rude épreuve.

Après un hiver doux qui n'aura pas permis d'assainir les sols, le printemps fut une alternance de temps chaud et humide, propice à la croissance végétative et aux maladies. Le débournement de la vigne débute à la mi-mars et très vite il fallut se mettre à l'ébourrage et au maistriser l'enherbement, assurer régulièrement la protection des maladies cryptogamiques et enchaîner sur un ébourgeonnage rendu difficile par la rapidité de croissance de la vigne. Malgré une météo très changeante qui rendait compliqués les choix techniques à prendre, la période de floraison se déroula avec régularité, laissant présager une charge fructifère correspondante à nos attentes finales. Mais toujours aussi imprévisible, la météo estivale alternera entre périodes chaudes et sèches et épisodes de fraîcheur et d'humidité. Des conditions idéales pour le développement d'un ennemi bien connu de tous les vignerons : le mildiou. Malgré notre grande vigilance, insidieusement, aidée par des conditions météorologiques idéales pour son développement, cette maladie amputa progressivement près de la moitié de notre récolte potentielle sur le cépage merlot. Situation inhabituelle car, pour la première fois en vingt années de vinification, seul le cépage merlot sera impacté par la maladie tandis que les autres cépages seront épargnés. Un phénomène curieux à mettre en lien avec la proche région bordelaise qui cette année fut très impactée par le mildiou avec dans certains cas des récoltes totalement dévastées.



© Club photo Formençais

Les mois d'août et septembre furent secs et chauds et laissèrent entrevoir l'espoir de belles maturités sur des grappes qui étaient pourtant abîmées par les dessèchements dus autant à la chaleur qu'aux attaques de mildiou. La récolte manuelle débutera le 8 septembre pour les blancs avec le Pinot Noir et le Chardonnay. Les rendements seront inférieurs à nos attentes et les équilibres magnifiques.

Pour les rouges et particulièrement pour le merlot nous n'étions pas au bout de nos peines car de manière bien inattendue et alors que les maturités phénoliques n'étaient pas atteintes, le temps se dégrada de manière subite et une dépression apporta plus de 30 millimètres de pluie à la mi-septembre. Si pour certains, en pareil cas, ces conditions sont perçues comme une aubaine avec le grossissement des baies et la possibilité de rentrer une récolte abondante, à l'inverse, à La Chaume, ce phénomène fut perçu comme une nouvelle épreuve. En effet en cette fin septembre et sous un climat océanique, l'enjeu restait toujours le même : aller jusqu'au bout des maturités phénoliques. La patience, toujours de mise en pareil cas, permit de rentrer des jus de qualité mais qui seront amputés, après un tri sévère sur grappe et à la cave, de moitié en volume. Une situation qui nous vaudra d'insister de ne pas vinifier de cuvée Bellae Domini sur ce millésime. C'est aussi cela l'excellence de la Chaume : le pouvoir de dire non !  
En conclusion, un millésime de grande exigence. Malgré une très jolie récolte en blanc renforcée par un haut niveau de fraîcheur, nous retiendrons une faible récolte en rouge qui présage d'une qualité de vin qui fera honneur au standing et à l'exigence des vins de La Chaume.