



PRIEURÉ LA CHAUME

Eloge de la patience,

Si 2013 marquera la date anniversaire du dixième millésime vinifié à LA CHAUME, la création du vignoble débuta quant à lui il y a maintenant quinze ans avec la réalisation des premières plantations. Audace et ténacité n'ont donc pas été vains pendant toutes ces années pour nous permettre progressivement mais sûrement d'élaborer des vins reconnus qui se distinguent par cette capacité à s'exprimer avec le temps. Ce choix délibéré de vinifier et d'élever des vins de garde nous a d'emblée positionnés à contre-courant des vins de fruits, faciles d'accès et dont la rotation rapide constitue un atout économique évident, signe sans doute d'une époque qui se confronte au succès facile et rapide.

Même si en ces temps instables, il nous semble préférable d'orienter notre boussole sur des valeurs sûres et maîtriser le temps pour mieux maîtriser son destin ⁽¹⁾, notre choix est surtout dicté 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 de mémoire qui sont des empreintes d'un terroir, du climat et des êtres qui les accompagnent.

Joyeuses fêtes de fin d'année.

(1) Selon Napoléon « Les deux facteurs du succès sont la maîtrise de l'espace et du temps. L'espace, je peux le reconquérir, mais le temps, jamais ».

REVUE DES MARCHES

PENSER GLOBAL AGIR LOCAL

**Auberge de la Rivière à Velluire
(5 kms de la Chaume)**



Laurent Soulard, 'Au fil des saisons de Luçon, Fabrice Riefolo, auberge de la rivière à Velluire, Loïc Rault, La Rose trémière à saint Michel en l'Herm, Willy Lefay, chef du Saint-Georges à Saint juire,

14 octobre, Les chefs de Vendée se mettent en quatre avec les vins de la Chaume !

Sur le thème : « Cuisinons ensemble » quatre chefs réunis à l'Auberge de la Rivière ont concocté un menu de saison pour leur plus fidèle clientèle.

Prima Donna 2009 et 2011, Orfeo 2007 et Bellae domini 2004 ont accompagné un menu d'exception pour le plaisir des papilles ; tartare de saumon, pavé de maigre au beurre blanc, pintade et festival de chocolat»

PENSER LOCAL, AGIR GLOBAL

**Beijing
(12000 kms de la Chaume)**

Interview de Mr Rick LEE : présentation de son activité, son analyse de l'évolution de la consommation du vin en Chine et son point de vue sur les vins de LA CHAUME : « Ma sélection de vin est faite exclusivement à partir de domaine certifié bio car je souhaite que mes clients apprécient la pureté du terroir. J'importe d'Allemagne, Nouvelle Zélande, Italie et France. Je distribue principalement auprès des autorités gouvernementales et grosses sociétés dans le nord de la Chine. Le vin devient de plus en plus populaire en Chine et en une dizaine d'année, la consommation a beaucoup évolué. Il se consomme moins de vin ordinaire et la recherche se fait de plus en plus sur des vins de caractère. LA CHAUME est un vin très distinctif. Sa robe est très profonde et, son bouquet aromatique s'apparente au Petrus alors que le bois neuf n'est pas utilisé. Ce vin est très naturel et tous mes clients ressentent cela »



Rencontre avec notre importateur exclusif de la cuvée Bellae Domini sur la Chine, Mr Rick LEE de BOUTIQUE CELLAR co.

MILLÉSIME 2012 : UN MILLÉSIME DE VIGNERON

Après un hiver 2011/2012 relativement doux, une période de froid en début de printemps occasionna quelques dégâts par destruction de bourgeon et décala dans le temps un débourrement végétatif anormalement long. Les sorties de bourgeons furent étalées et irrégulières. Un net retournement climatique à la mi-avril apporta froidure et humidité pendant les trois premiers mois de la phase végétative. Des conditions toutes trouvées pour un développement constant et appuyé de la principale maladie cryptogamique de la vigne : le mildiou. Malgré l'intensité des soins prodigués, on peut estimer que près de

50% de la récolte potentielle a été détruite sur cette période.

Une inversion de climat à partir de la fin juillet avec un arrêt des précipitations et le retour de la chaleur jusqu'à la mi-septembre permettra de stopper la progression du mildiou, accélérer la véraison puis la maturation des baies. Paradoxe de cette année qualifiée de pluvieuse, sur certaines parcelles exposées en coteaux, les fins de maturation furent difficiles par manque de pluie. Il faudra attendre le 21 septembre pour voir arriver à nouveau des pluies abondantes et ainsi finaliser la maturité des



cépages les plus tardifs.

Au final à partir de choix circonstanciés définis selon les cépages, les terroirs et mode de vinification, le millésime 2012 sera prometteur et devrait permettre la naissance de très belles cuvées. Seule la faible quantité récoltée laissera un peu d'amertume.

PORTES OUVERTES DE NOËL :

Du 22 au 30 décembre 2012
de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

CLÉA TIMPANI

VIN & VITRAUX
LE VIN DANS TOUS SES ÉCLATS !

Exposition d'une collection de vitraux
inspirés de l'univers du vin et collection privée



C'est en Italie, pays de la couleur et de la lumière qu'est née Cléa Timpani. Elle garde de son enfance ce goût pour la clarté qui se retrouve aussi bien dans son caractère joyeux que dans ses choix artistiques et professionnels.

Elle est d'abord devenue gemmologue (spécialiste des pierres précieuses) à Rome sa ville natale, puis à Paris. Elle crée alors des bijoux qui servent d'écrin aux pierres et font ressortir leur éclat. La découverte des vitraux de La Sainte Chapelle est pour elle une révélation. Elle perçoit la magie du verre, sa transparence, son éclat. La vivacité de ses couleurs rappelle celle des pierres précieuses.

La nature est souvent une source d'inspiration pour Cléa, mais elle utilise aussi des formes abstraites pour mettre en lumière portes, fenêtres, tableaux, lampes et autres objets de décoration.

C'est dans son atelier à Bournezeau en Vendée que prennent vie ses œuvres. Elle vient de recevoir la main d'Or par la Chambre des Métiers et la Mission Pays de la Loire. Cette distinction récompense les six meilleurs artisans d'Art de Vendée, qui participaient aux Journées Européennes des Métiers d'Art.



2013 : NOTRE DOUZIÈME TACHE HERCULIENNE

Il fallut dix années à Héraclès pour terminer ses douze travaux. Notre dixième anniversaire sera également celui de la finition de notre plus gros chantier avec la réalisation d'une cave souterraine creusée sous les coteaux calcaires de LA CHAUME. La réalisation de ce chai débuté cette année a nécessité le déplacement d'une centaine de camions de roche !

Ces travaux permettent de doubler notre surface d'installation, réceptionner la vendange dans un atelier climatisé pour l'éraflage et le tri manuel, charger par tapis et par gravité notre cuverie de fermentation et enfin écouler les vins finis dans les barriques d'élevage situées dans le chai souterrain.

Ces travaux nous permettront également d'améliorer nos conditions de travail et conditions d'accueil.

Inauguration prévue fin 2013 !

NOUVEAUTÉS :

Une nouvelle cuvée pour les fêtes de Noël :

- Blanc « Clementia 2010 » : seulement 100 magnums seront disponibles à la vente pour cette cuvée qui aura été élevée deux années complètes sur lies fines en barriques bourguignonnes. Un grand blanc aux arômes complexes et persistants bâti sur ce millésime 2010 aussi riche qu'équilibré.

Pour le printemps prochain (fin mars)

- Rosé « Le Caravage 2012 » La disponibilité de notre rosé d'assemblage, aujourd'hui si apprécié, ne dépasse plus les vacances de l'été.

- Blanc « Prima Donna 2012 ». Egalement disponible en mars/avril nous attendons beaucoup de ce millésime par sa droiture et sa richesse.

- Une nouvelle cuvée en rouge : « Rigoletto » un vin tout autant surprenant que délicieux que seul le millésime 2010 pouvait nous livrer.

VENTE EN PRIMEUR ROUGE ORFEO 2009



Les amateurs d'Orfeo vont bientôt être comblés avec l'arrivée en avril prochain de l'Orfeo 2009. Une production limitée pour un vin d'exception issu d'un millésime d'anthologie. Tout comme pour le Bellae 2009 et à titre exceptionnel et sur la seule période de nos portes ouvertes nous vous offrons la possibilité d'acquiescer cette cuvée avec une décote de 15% sur son prix fixé (75€ TTC la caisse x6 versus 96 €). Alors profitez-en !