



PRIEURÉ LA CHAUME

Millésime 2005 : merci Dame nature !

Après l'année 2003 qui fut marquée par une grande richesse des moûts et 2004 par la subtilité du fruit et l'équilibre en fraîcheur, 2005 sera un millésime de parfaite synthèse. Sans aucun doute un très beau compromis que la nature nous offre.

Un équilibre qui trouve un sens particulier à LA CHAUME, vignoble situé en épiceutre parfait entre la Loire et le Bordelais et dont la quête première est justement d'allier la richesse et la gourmandise des vins du sud avec la fraîcheur et l'élégance des vins septentrionaux.

Notre conseil de fin d'année : oubliez les frimas de l'hiver et les soucis du moment, prenez du soleil dans votre verre.

Joyeuses fêtes à tous et très bonne année 2006.

Estelle & Christian

UN NOUVEAU ROSÉ

« Le Caravage » :

Une robe rouge écarlate à reflets cuivrés, ce rosé de saignée d'assemblage merlot et pinot noir, chatoie tout autant la vue que le palais. Un corps soyeux et sensuel, une palette aromatique au bouquet changeant de fruits rouges : le cassis, la grenade, s'harmonisent élégamment avec les variations épicées d'anis et de cumin. Comme pour une peinture du Caravage, son langage direct et sa puissance de l'instant vous transportent dans l'inattendu.



C'EST NOËL, PENSEZ AUX CADEAUX DES INSTANTS GOURMANDS.



La carafe :

Elle faisait défaut, souvent demandée elle est arrivée, la carafe de LA CHAUME. Elle s'appelle « Amplitude », elle fait 125 cl de contenance, très élégante avec son marquage personnalisé, elle se caractérise par un col très ouvert parfaitement adapté aux vins qui ont besoin d'une franche aération avant de donner le meilleur d'eux-mêmes. Elle est très fortement recommandée pour nos cuvées : *Bellae Domini* et *Orfeo* qui pourront y stationner une journée et plus après ouverture de la bouteille. Elle sera également utile pour nos autres cuvées : rouges, blanc et rosés, à condition d'y séjourner le temps du repas ou de l'apéritif. Vendue 30 € TTC elle vous sera également remise gracieusement pour tout achat supérieur à 200 € TTC.

Nos coffrets cadeaux :

Ils sont très variés et personnalisables :

- Coffret une bouteille avec nos six références de cuvées, (de 7,50 € à 13,50 € TTC)
- Coffrets 3 bouteilles avec panachage possible sur toutes les cuvées également, (de 22 € à 40 € TTC)

La caisse bois cloutée :

Une caisse bois cloutée de 6 bouteilles, marquée au sceau de LA CHAUME :

- La caisse de 6 *Bellae Domini* rouge 2003 : 84 € TTC
- La caisse de 6 *Orfeo* rouge 2003 : 72 € TTC
- La caisse panachée 3 *Bellae* et 3 *Orfeo* rouges 2003 : 78,50 € TTC

Autres assortiments sur demande.

Le coffret verres :

Marquage LA CHAUME en émail blanc dépoli : 15 € TTC le coffret de six verres.

Tous nos vins sont également disponibles en caisse carton de 6 bouteilles. Nos prix restent inchangés.

NOS CONSEILS VINS & GASTRONOMIE

A l'approche de l'automne et dans les profondeurs de l'hiver, la cuisine au gibier qu'il soit à plume ou à poil est un classique recherché.

Sur une idée de notre ami et client Christophe HUE du bistrot de l'Ecrivain, une soirée "Vins de la Chaume et gibiers" fût organisée le 8 décembre dernier. Chose peu courante mais oh! combien révélatrice de l'égard porté par Christophe aux vins, le menu a été élaboré à partir de la dégustation de chaque vin - merci Christophe -. Environ 70 convives se sont régalés des alliances en "échos" ou en "oppositions" ou encore "fusionnelles" entre les plats cuisinés de Christophe et les vins de LA CHAUME.

Vous n'avez pas pu participer à ce dîner d'anthologie, mais notre plaisir ne peut être entier sans vous faire partager quelques une de nos émotions et peut-être mieux encore vous inciter à essayer par vous-même ses alliances goûteuses. Et pourquoi pas à l'occasion du repas de réveillon.



La soirée a débuté avec un apéritif coloré et plein de fraîcheur avec un verre de notre blanc Prima Donna 2005. Elle s'est ensuite poursuivie avec :

- le rouge Bel Canto 2004 et un foie gras poêlé de canard,
- le rouge Orfeo 2003 et une tourte de gibiers,
- le rouge Bellae Domini 2003 et un lièvre à la royale.

PORTES OUVERTES DE NOËL : VINS & ARTS DU 16 AU 31 DÉCEMBRE

Sur le thème VINS & ARTS, nous ferons cette année le rapprochement du vin et de la peinture. Tous les jours du 16 au 31 décembre inclus. De 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h30.

Elles seront l'occasion de découvrir notre vin blanc « Prima donna » et le « Rosé » du nouveau millésime 2005, sans oublier notre deuxième cuvée rosé « Le Caravage ». Notre boutique s'est étoffée et devrait satisfaire le plus grand nombre pour vos cadeaux de fin d'année.

Nous aurons également le plaisir d'accueillir Edwin APPS, peintre depuis vingt cinq années et installé près de Maillezais. Quelques-unes de ses œuvres, dans une galerie de portraits intitulée : « Les sans voix » seront exposées dans nos chais. Lui-même sera présent les 23 et 24 décembre.



RECETTE DE LA TOURTE DE GIBIERS (Pour six personnes) :

- 200 g de faisán • 100 g de foie gras • 200 g de perdreau • 100 g de gorge de porc • 400 g de biche • 0,5 dl d'huile de truffe • Sel, poivre, porto, cognac, thym • 50 g de crème double • 200 g de feuilletage

Hâcher au gros hachoir toutes les viandes, mélanger avec l'assaisonnement. Etaler le feuilletage et enrober la farce à l'intérieur. Mettre au four à 200 °C pendant 15 à 20 minutes.

REVUE DE PRESSE

Cuvée Orfeo 2003 :

« Un vin très original et de grande classe, d'une profondeur de fruits noirs, à la fois puissant et soyeux »

Eric CONAN - L'EXPRESS.

Cuvée Bellae Domini 2003 :

« Ce vin de Vendée a des arômes très expressifs de merlot très mûr et concentré, il continue en bouche sur la cerise noire. Ce vin est une vraie découverte qui mérite une large audience en Angleterre »

Anthony ROSE - THE INDEPENDANT - LONDRES.

Cuvée Bellae Domini 2003 :

« Un vrai coup de Coeur. Une bouche voluptueuse d'une rare ampleur entre puissance et douceur... »

JP DELAYRE - LA MONTAGNE - VICHY.

Cuvée Bel Canto :

« Vin d'une étonnante profondeur ... magnifique rondeur générale »

B. SIROP - VINO MAGAZINE - BELGIQUE.

REVUE DE MARCHÉ

Dix-huit mois après l'ouverture de notre cave, ce sont désormais 65 cavistes qui nous font confiance sur toute la France.

Après la Belgique et la Grande-Bretagne, les premières caisses sont parties pour le Japon (cuvée Prima Donna) et les USA côte Ouest (cuvées Bel Canto et Orfeo).

RESERVATION

Pour celles et ceux qui ont réservé du blanc « Prima Donna » 2005 et qui ne pourraient pas se déplacer pour nos portes ouvertes de Noël, nous vous invitons à confirmer votre commande dès maintenant en envoyant votre chèque de paiement. Il en est de même pour le rosé « Le Caravage » 2005.

La production de ces deux cuvées étant très réduite nous ne pouvons garantir leur disponibilité après les fêtes de fin d'année.

| Quantité | Prix TTC | |
|--------------------------------|------------------------|-----------------------|
| | Prima Donna Blanc 2005 | Le Caravage Rosé 2005 |
| 6 bouteilles | 45,00 € | 45,00 € |
| 12 bouteilles | 86,00 € | 86,00 € |
| 18 bouteilles | 126,00 € | 126,00 € |
| 24 bouteilles | 168,00 € | 168,00 € |
| Par 5 caisses et + prix/caisse | 42,00 € | 42,00 € |

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

RCS La Roche-sur-Yon 434 452 298 - EARL Domaine de la Chaume au capital de 22 000 €