



PRIURÉ LA CHAUME

Bien manger, bien boire : et si nous laissons parler nos sens. Souvenez-vous cet été en pleine canicule du mois de juillet quand la France avait chaud et soif. Les médias nous abreuyaient : avis à la population, plus particulièrement celle des hospices et des maisons de retraite. hydratez-vous ! Buvez de l'eau, buvez encore et encore. Huit jours plus tard, ces mêmes « hydrateurs du cerveau » reprenaient en relais un message d'alerte des urgentistes du sud de la France : Les services sont débordés. Trente pour cent des appels proviennent de patients sur hydratés, ballonnés, autrement dit gorgés d'eau ...

Amis clients et bons buveurs, méfiez-vous de ces nutritionnistes et prohibitionnistes qui inondent nos médias sur les méfaits d'un verre de vin. Ecoutez votre bon sens. Il vous guidera vers une consommation raisonnable, celle du plaisir et du bien être.

Bonnes fêtes à tous.

Estelle et Christian

PORTES OUVERTES DE NOËL : VINS & ARTS, DU 20 AU 31 DÉCEMBRE

Sur le thème VINS & ARTS, nous fêterons cette année la rencontre du vin et de la sculpture. Tous les jours du 20 au 31 décembre inclus, de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h30.

Nous aurons le plaisir d'accueillir une partie de la collection « bacchanales » du sculpteur Etienne. Né à Grenoble, diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris, l'artiste vit et travaille aujourd'hui entre la capitale et l'île de Ré.

D'importantes expositions personnelles sont régulièrement organisées en France et à l'étranger. Des galeries étrangères présentent de manière permanente ses œuvres et il participe à de nombreuses expositions collectives aux USA en Belgique en Chine... (www.etienne.net) La critique en parle.

« D'une grande sensibilité ses oeuvres atteignent leur maximum d'intensité en présence de l'autre. La critique l'a bien vu qui a fait d'Etienne le sculpteur de la communion. Tantôt, par exemple, des corps de jouissance s'abandonnent à leur fusion voluptueuse (Volupté). Tantôt des bouches chantent à l'unisson devant un livret, en hommage à Monteverdi (Magnificat pour six voix). Tantôt deux êtres se partagent un livre (La lecture). Et voilà ainsi dépliés les trois grands thèmes communiants autour desquels s'articule son œuvre : l'amour, la musique, la poésie. »

Chantre de cette communion vers l'autre, Etienne voue également une grande passion pour le vin et l'esprit qu'il véhicule : celui du partage et de l'échange convivial. Une passion qui s'exprime avec force dans cette série d'œuvres déclinées sous le thème de « bacchanales ».

Nos portes ouvertes inaugureront cette année un chai climatisé.



LE MILLESIME 2006

Cette année fut marquée par une météo particulièrement capricieuse.

Après un hiver long et rigoureux qui retarda d'une quinzaine de jours la sortie de végétation (comparaison faite à 2005), la floraison s'est échelonnée au gré des froidures du mois de mai ce qui provoqua quelques coulures sur grappes et réduisit d'autant une charge qui avait déjà été voulue faible à l'ébourgeonnage.

Les fortes chaleurs du mois de juillet permettront de rattraper et même dépasser le retard de végétation et très vite faire craindre à une nouvelle sécheresse. C'était sans compter sur un mois d'août honni des vacanciers mais dont les pluies hydrateront convenablement la vigne et finalement aidera à une très bonne maturation des baies. Chaleur et hygrométrie seront également synonymes du retour des maladies cryptogamiques avec des attaques assez fréquentes d'oïdium. Les vendanges entièrement manuelles et parfaitement triées débiteront dès le 12 septembre sur les chardonnay et pinot noir et le 15 septembre pour le merlot. Les cabernet sauvignon et négrette seront récoltés à partir du 26 septembre.

Finalement, cette récolte sera marquée par un volume faible avec un rendement moyen de 20 hl/ha (contre une moyenne proche de 30 hl/ha depuis 2003). Une faible charge pour une récolte précoce située juste avant les pluies de fin septembre. Un millésime très réussi que nous situerons dans ses équilibres : fruité/acidité et richesse entre 2003 et 2005.

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

Comme l'an passé notre boutique comportera des coffrets cadeaux d'une, trois et caisses bois de 6 bouteilles. Vous pourrez également acquérir la carafe « amplitude » et nos coffrets de 6 verres le tout logotypé « PRIURÉ LA CHAUME ».

Assortiments sur demande avec panachage possible sur toutes les cuvées.

NOS CONSEILS VINS & GASTRONOMIE

Voilà plus de trois décennies, Jean-Pierre Crouzil et son épouse Colette créèrent dans une petite ville des Côtes d'Armor un établissement hôtelier, L'ECRIN qui est devenu au fil des années un temple de la gastronomie bretonne.



L'aventure familiale s'est poursuivie avec l'arrivée de leur fils Maxime aux fourneaux. Jean-Pierre Crouzil est un amoureux des produits de la mer et du terroir qu'il connaît depuis son enfance. L'un des produits phare de la maison est la coquille Saint-Jacques. Si l'été la cuisine de Maxime et Jean-Pierre Crouzil est tournée vers la mer, en revanche, elle favorise en hiver, les

produits de la terre. Le gibier y est roi. Ces mois de frimas sont l'occasion de découvrir ou de redécouvrir les gibiers (lièvre à la royale, chevreuil, sanglier.), mais aussi les terrines ou tout autre plat qui rappelle notre enfance.

C'est un peu par hasard et par la bonne grâce d'un ami caviste breton que M. Crouzil fera la découverte des vins de LA CHAUME. L'évidence de l'alliance des vins de LA CHAUME avec la cuisine de JP. Crouzil fut telle que nos vins rentrèrent immédiatement sur la carte du restaurant. Dans la foulée, la date 17 novembre fut retenue pour l'organisation d'un dîner qui devait comme il se doit célébrer la rencontre. Ce sont plus de 60 convives qui se retrouvèrent le 17 novembre au soir pour un dîner St Hubert. Jugez plutôt :

- Apéritif : *Blanc Prima Donna 05*
- Soupe au lard et au chou sur fond de Lièvre clarifié : *Blanc Prima Donna 05*
- Terrine de garenne aux noisettes et aux trompettes, jus de truffes : *Rouge Orfeo 03*
- Croustillant de grouse aux marons, sauce rhubarbe : *Rouge Orfeo 03*

- Pavé de cerf au poivre vert, gratin de salsifis :

Rouge Bellae Domini 03

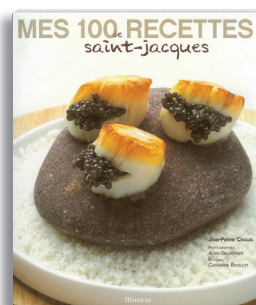
- Trois fromages, salade d'hiver :

Rouge Bellae Domini 03

- Tarte Tatin et glace vanille :

Rosé Le Caravage 05

Les avis furent unanimes, les vins de LA CHAUME sont de véritables vins de gastronomie. Le régal fut complet. Merci Jean Pierre, vous êtes un marchand de bonheur.



Amateurs de coquille Saint-Jacques, voici une idée recette, extraite de « Mes 100 recettes de Saint-Jacques » de JP. Crouzil qui s'accordera à merveille avec notre Prima Donna 06. Pour commander ce livre : jean-pierre.crouzil@wanadoo.fr JP. Crouzil se fera un plaisir de vous le dédicacer.

LA MARINADE DE SAINT-JACQUES AUX OIGNONS GRELOTS ET CITRON VERT

- 12 noix de coquilles St Jacques
- 12 oignons grelots frais
- 1 citron vert ou citron lime (sans pépins)
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillerées à soupe d'huile de pépins de raisins
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- sel fin et poivre de Cayenne.

Trancher finement les noix de St Jacques, le citron en lamelles et les oignons grelots.

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les assaisonnements.

Mettre les lamelles de St Jacques, le citron et les oignons dans un saladier.

Napper avec l'assaisonnement et remuer délicatement.

Laisser mariner 10 mn avant de servir.

SOUSCRIPTION-RÉSERVATION DU PRIMA DONNA 2006

Mis en bouteille le 11 décembre notre blanc « *Prima Donna 2006* » est prêt et disponible à la vente. Sa production est légèrement inférieure à 2005. Pour ceux qui ne peuvent venir à nos portes ouvertes de Noël, nous les invitons donc à réserver dès maintenant en confirmant leur commande par un chèque de réservation.

Petit commentaire de notre jury de dégustation :

« Une robe très légèrement ambrée, un nez très fin et délicat qui exprime des notes de fruits exotiques tel l'ananas. L'attaque fraîche est équilibrée par un joli gras qui se prolonge sur une très belle longueur d'agrumes : citron et pamplemousse rose ».



Prima Donna 2006

Quantité/caisse de 6 bouteilles	Prix TTC départ cave
1 caisse	52,00 €
2 caisses	98,00 €
3 caisses	144,00 €
4 caisses	192,00 €
Par 5 caisses et + prix/caisse	48,00 €

REVUE DE MARCHÉ

Trente mois après l'ouverture de notre cave, sans aucun client de départ, nous sommes aujourd'hui heureux de pouvoir compter sur plus 1200 clients particuliers, 90 cavistes dispersés sur toute la France et près de quatre-vingts restaurateurs dont une vingtaine sont étoilés au guide Michelin. Deux d'entre eux affichent même la récompense suprême de trois macarons.

Notre développement export est également en pleine croissance : Belgique, UK, Suisse, Japon et USA et participe désormais pour près de 15% de notre chiffre d'affaire. Après l'ouverture d'un premier marché sur la côte ouest des Etats Unis, la côte Est devrait à son tour nous ouvrir ses portes début 2007. Merci de votre confiance, elle est notre encouragement quotidien.

REVUE DE PRESSE

Vins du PRIEURÉ LA CHAUME :

Situés hors appellation, ce sont des vins de pays d'élite qui participent délicieusement à la démonstration (Les vins de Vendée ne sont pas seulement des vins de plage).

J. DUPONT - LE POINT.

Cuvée Orfeo 2004 :

« Il y a quelques chose de magique dans cette cuvée Orfeo ! Un très joli nez, velouté et frais à la fois. Le vin s'ouvre vite sur des notes de réglisse, de cerises, de prunes, de myrtilles et de cassis. La finale s'ouvre sur des flaveurs plus cacaotées et poivrées. A carafier tel un grand cru. »

JM. DELUC - CHATEAU ON LINE.

Cuvée Orfeo 2003 :

« Premier millésime remarquable. Robe grenat soutenu, le vin dévoile un nez puissant... La bouche ronde et intense »

GUIDE HACHETTE 2007 (**)