



PRIEURÉ LA CHAUME

Richesse & diversité

En cette fin d'année 2008, à l'heure des doutes et interrogations mais aussi du fol espoir de voir se reconstruire un monde nouveau, nous vous soumettons cette pensée d'Erik ORSENNA, l'auteur de « l'exposition coloniale » (Prix Goncourt 1988):

« Le totalitarisme, c'est un projet qui crée un maximum d'uniformité sur un espace le plus grand possible » et notre académicien d'ajouter « Ce qui me séduit dans la viticulture de haute qualité, c'est qu'elle est l'exact inverse du projet totalitaire. Elle a pour ambition de faire éclore un maximum de diversité sur un territoire le plus petit possible ».

Nous souscrivons bien entendu pleinement à cette équation et continuons, sans faille à notre petite échelle, la poursuite de cette quête dans l'expression de nos vins.

En vous souhaitant une année 2009 riche et diversifiée, meilleurs vœux à tous.

Estelle et Christian



ON NE SAIT PLUS À QUEL VIN SE VOUER...

Le saviez-vous?... le « vin bio » n'existe pas à proprement parler puisque la qualité « biologique » ne s'applique qu'à la partie viticulture, c'est-à-dire jusqu'à la vendange. Donc en théorie, rien n'empêche un viticulteur bio d'utiliser une multitude de produits chimiques au chai et d'apposer une étiquette bio sur ses bouteilles. Technique d'autant plus tentante que réussir la culture bio au vignoble est bien souvent délicate et aléatoire et les risques de perte de récolte non négligeable. Le traitement des vendanges à la cave permet alors de corriger les vendanges altérées et ainsi récupérer du volume... Bien sûr le cas se fait sans doute

encore rare, mais on ne peut exclure à l'heure où le bio est devenu un atout marketing majeur et que se développe un « bio industriel » en étalage dans la grande distribution. En résumé, vous l'aurez compris la réglementation est encore aujourd'hui incomplète et donc mal faite.

Dans notre précédente lettre du Prieuré, nous vous donnions descriptif de notre façon de vinifier pour obtenir ce que nous appelons des « vins nature », soit des vins qui ne laissent place à aucun apport exogène de produits issu de la chimie de synthèse avant, pendant et après la fermenta-

LE MILLÉSIME 2008

Nous évoquions, dans cette même lettre, l'an passé les deux vertus indispensables pour conduire à bien le millésime 2007 : vigilance et patience. Si ces deux vertus se sont avérées bien nécessaires, pour 2008 il nous fallut ajouter le courage et la persévérance tant les choses furent difficiles, du printemps à la sortie des bourgeons jusqu'à la récolte du mois d'octobre. Dans la nuit du 13 au 14 avril avec des températures comprises entre -3°C et -4°C, ce sont près de 50% des bourgeons qui furent brûlés par le gel. La floraison qui a suivi a certes été homogène, mais les températures plutôt fraîches et l'humidité ambiante n'auront permis qu'une floraison moyenne sur grappe.

Depuis la fin du printemps cette météo capricieuse s'est éternisée, tous les vacanciers s'en souviennent, jusqu'au début de septembre. Finalement, un soleil quasi estival revint sans discontinuer jusqu'à fin septembre et aura permis avec beaucoup de douceur, une très bonne maturation des baies.

Nos vendanges débutèrent le 25 septembre avec le pinot noir et se terminèrent avec la cueillette des dernières grappes du cabernet sauvignon le 17 octobre. Une vendange à la carte, toute en douceur, cépage après cépage en tenant compte de l'hétérogénéité de la maturité des cépages et des expositions.

Au final, une récolte très sévèrement triée et faible (15hl/ha de moyenne) mais qui nous laisse des jus avec une intensité colorante impressionnante, une superbe et puissante complexité aromatique et des tanins qui apparaissent d'ores et déjà fins, ronds et fondus.

tion alcoolique, voir toute autre technique artificielle visant à enlever ou rajouter quelque chose au vin (sucres, désacidification, micro-oxygénation, macération à chaud etc ...).

Pour boucler la boucle, et vous garantir que nos « vins nature » le sont bien de la vigne jusqu'à la bouteille posée sur votre table, nous avons donc décidé pour 2009, d'entreprendre la labellisation de l'ensemble de notre domaine en culture biologique.

PORTES OUVERTES DE NOEL DU 20 AU 31 DÉCEMBRE 2009
VIANNEY FRAIN : « DÉCHETS DES CHAIS ».

Vianney Frain de la Gaulayrie est né à Paris en 1955 et est Tourangeau d'adoption depuis 15 ans. Son travail se situe dans le prolongement du mouvement des Nouveaux Réalistes. Fasciné par le monde industriel et sa production massive d'objets en série, ses assemblages procèdent de ces mêmes objets de série : timbres, partitions de musique, capsules de surbouchage. Ces objets chargés de mémoire et, sauvés de la destruction, gardent les marques du temps.

Les premiers collages réalisés avec des capsules de surbouchage – ou des coiffes comme les nomment élégamment les Champenois – datent de 2003, tantôt figuratifs, tantôt abstraits. Juste le plaisir de prolonger les bons moments du vin, avec tout ce que cela représente dans notre mémoire commune, dans notre patrimoine, dans notre histoire, dans nos racines. Mettre en valeur ces déchets nobles (comme on parle de pourriture noble...), leur donner une seconde vie, en les assemblant au gré de sa fantaisie, comme des étoiles qui luisent dans le ciel noir. Afin que rien ne soit perdu.



Tous les jours du samedi 20 décembre
 au mercredi 31 décembre inclus.
 De 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

vianney-frain.com



Pour les fêtes de fin d'année, David nous propose :
« Cochon de lait en croûte d'harissa, chou pointu et tajine de fruits secs »

- Pour 6 personnes :
- un gigot de cochon de lait
 - 20 g. de crème harissa
 - 1 c. à c. de miel
 - 30 g. de beurre
 - 60 g. d'amandes hachées
 - 100 g. de foie gras
 - 1 chou pointu
 - 180 g. de semoule fine
 - 70 g. de pois chiche bio
 - 6 abricots secs taillés en dés
 - 5 feuilles de menthe
 - 3 béliantis (topinambours)
 - 40 g. de pignons de pin
 - 6 échalotes
 - 60 g. de beurre

Parer le gigot. Eplucher et tailler en deux 3 échalotes. Faire fondre 30 gr de beurre, les amandes, le miel et harissa en casserole. Badigeonner le gigot. Saler et cuire au four à 200° pendant 45 minutes en le retournant régulièrement. Eplucher le chou et séparer le vert des feuilles des côtes, cuire séparément chacune d'elles. Réserver. Eplucher et tailler en dés les béliantis, 2 échalotes. Suer à l'huile d'olive, ajouter les abricots secs en dés, les pois chiche et les pignons de pin puis la semoule. Mouiller peu à peu d'eau pour gonfler la semoule. Assaisonner de sel, curry et menthe ciselée puis beurrer. Prendre la moitié des feuilles de chou et les faire sécher au four 1 heure à 100°. Les feuilles vertes restantes seront roulées au beurre avec le foie cru dans une feuille de film pour former un boudin. Le plonger à l'eau bouillante 2 minutes avant de dresser. Au terme de la cuisson décanter le gigot et les échalotes confites, déglacer la plaque à l'eau pour le jus. Rouler les côtes de chou au beurre et tenir au chaud.

Dressage : Au centre de l'assiette dresser la tajine chaude moulée en rond, puis deux tranches de cochon, la côte de chou et le boudin de foie gras chaud, arroser de jus. Disposer une belle feuille de chou cristallisée.

Vin rouge conseillé :

« **Bellae Domini** », LA CHAUME 05.

VINS & GASTRONOMIE:
COUP DE PROJECTEUR SUR LE RESTAURANT
LE SAISON EN BRETAGNE.

Près de Rennes, à St Grégoire, au centre du vieux bourg dans un écrin de verdure Christine et David Etcheverry vous accueillent dans un décor contemporain et raffiné.

Laissez-vous séduire par une cuisine d'auteur, subtile et créative élaborée exclusivement à partir de produits d'exception et de saison. Vous apprécierez également la qualité du service et la richesse de la cave.

Le courant du Saison vous transportera, car c'est assurément un tourbillon pour tous les sens.

ACTUALITÉS / REVUE DE PRESSE

L'EXPRESS - Mars 2008 - *Bellae Domini 05*
 « Notes toastées, arômes de fruits noirs confits, corps onctueux et gras, belle longueur en bouche, tanins fins et élégants lui donnent les lettres de noblesse d'un grand vin, digne d'un déjeuner pascal »
 - Philippe BIDLON -

LE POINT - Juin 2008 - *Le Caravage 07*
 « Nez bonbon, grenadine, rose, bouche souple, vive, équilibrée, de la rondeur, une bonne longueur, joli vin. Deuxième plus beau rosé de Loire dans le classement du point 2008.
 - Jacques DUPONT -

REVUE DU VIN DE FRANCE
 - Décembre 2008 - *Bellae Domini 04*
 « Un vin qui a du style et du caractère. Domaine à suivre... »
 - Comité de dégustation RVF -

SOUSCRIPTION-RÉSERVATION
DU PRIMA DONNA 2008

Notre blanc « Prima Donna » est toujours aussi original dans son assemblage, le millésime 08 est une vraie réussite. Une primauté du fruit où la fraîcheur des agrumes donne le contrepoint à la richesse des fruits à chair (banane, poire, prune etc...) et une longueur en bouche qui surprend toujours...

Notre production restreinte ne satisfera pas tout le monde. Pour ceux qui ne peuvent venir à nos portes ouvertes de fin d'année, nous les invitons à réserver dès maintenant en confirmant leur commande par chèque.



Prima Donna 2008	
Quantité	Prix TTC
caisse de 6 bouteilles	départ cave
1 caisse	66 €
2 caisses	125 €

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 - Site : www.prieure-la-chaume.com
 RCS La Roche-sur-Yon 434 452 298 - EARL Domaine de la Chaume au capital de 22 000 €