



PRIEURÉ LA CHAUME

A l'heure des doutes et des grandes interrogations sur le sens donné à notre économie mondialisée, peut-être est-il bon de rappeler qu'agir local n'est pas incompatible avec penser global. Cette formule pour résumer l'esprit du développement durable a été utilisée pour la première fois par René DUBOS (1) lors du premier sommet sur la terre en 1972 à Stockholm. Prétendre aujourd'hui que face à une explosion des échanges des biens et des hommes sur la planète bleue, le nouvel enjeu consisterait à poser des barrières commerciales et à adopter la politique du repli sur soi est sans doute plus qu'une erreur, un non sens humain.

Que l'Europe occidentalisée ait commise des erreurs de gouvernance économique est une chose mais elle ne doit pas oublier qu'elle porte en elle, dans son histoire et dans sa culture des richesses inégalées qui sont autant d'atouts économiques à faire valoir. A tout seigneur tout honneur, le vin est l'un des plus beaux exemples. Ne faisons-nous pas la démonstration quotidienne de notre « agir local » par la culture d'un terroir original qui donne naissance à un vin unique vecteur lui même d'une économie locale et durable. Cet ancrage nous empêche nullement de penser et d'agir global, bien au contraire il agit même de plus en plus comme un atout déterminant dans la conquête commerciale qui balaie les frontières.

Bonnes fêtes de fin d'année à vous tous.

(1) René DUBOS (1901-1982). Écologue français qui a participé aux travaux préparatoires du premier Sommet de la Terre à Stockholm en 1972.

LA CHAUME : UNE VALEUR SURE ET GÉNÉREUSE.



Cela c'est passé le 14 mai dernier à Boston aux USA. A la demande de notre importateur du Massachusetts (DB Wines) nous avons offert 6 bouteilles d'Orfeo 2005 pour une vente aux enchères destinée à venir en aide aux enfants atteints de cancer. Une fondation « Path to the cure » dirigée par le docteur Judy Fleming avait réuni ce jour-là le monde des affaires et de la médecine. Notre LA CHAUME Orfeo 05 a été mis aux enchères au côté de deux autres crus Californiens (Byron Kosuge syrah 06 et Homewood Winery Petite Syrah 07) Mis à prix à 220\$, les 6 bouteilles d'Orfeo ont atteint la coquette somme de 1900 \$ sur un total de gain de 5000\$ pour l'ensemble des vins.

REVUE DES MARCHES

**Novembre 2011,
le marché Chinois :**

Pour prospecter avec plus d'efficacité cet immense marché, nous nous sommes associés avec 7 autres domaines du Val de Loire pour une mise en commun de nos moyens et créer un groupe : « Huit de Loire » (Le bien nommé car 8 est le chiffre porte bonheur en Chine...)



Déjeuner autour des vins de la CHAUME chez ZHHC business CO.ltd, importateur de vin sur Pékin



Le Richelieu

**Soirée du 6 mai,
au Richelieu sur
l'Île de Ré :**

« Nous sommes fiers d'être parmi les ambassadeurs de La Chaume, de servir ces vins rouges et rosés aux caractères surprenants et atypiques qui ne laissent pas nos clients insensibles. Ce fut le cas lors de la soirée dégustation du 06 mai dernier où « Orfeo 2006 » avait sublimé l'agneau servi confit en croûte d'ail et cocos vendéens. Prima Donna 2010 a été notre coup de cœur de l'année, c'est un vin blanc qui ne cesse de progresser d'année en année. »

Stéphane THOMAS / Sommelier.



2011 : UN MILLÉSIME TOUT EN CONTRASTE.

Le millésime 2011 marqué par une climatologie des extrêmes sera un millésime tout en contraste.

Après un début d'hiver relativement froid, ce sont des températures beaucoup plus généreuses et un climat sec qui s'est progressivement installé. Ce climat d'exception amena la vigne à une date de débourrement très précoce sur les tous premiers jours d'avril. La



poursuite de l'état de sécheresse contribua très naturellement à porter le vignoble à un état sanitaire exceptionnellement sain. La floraison débuta fin mai avec une précocité de 20 jours sur un calendrier normal et une date de récolte prévisible autour du 25 août, du jamais vu !

Evidemment une fois encore ce scénario écrit à l'avance sera déjoué par une nature

espiègle qui nous gratifiera d'un été plutôt maussade où progressivement l'avance végétative sera perdue jusqu'à nous conduire sur une fin d'août pluvieuse et chaude. Un début de vendange difficile nous amènera à des tris très sélectifs et à une perte de récolte à près de 50% sur certaines parcelles. Au final et grâce au retour de l'anticyclone, la fin des vendanges se terminera sous un soleil d'été indien. Une récolte moins généreuse de 25% en volume comparativement à 2009 ou 2010 mais des vins une nouvelle fois riches et complexes marqués par une belle fraîcheur aromatique.

PORTES OUVERTES DE NOËL :

Du 23 décembre au 31 décembre
de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

LAURENT BUQUET
PEINTRE DE LA SYMBOLIQUE
ARCHITECTURALE
www.laurentbuquet.free.fr



Laurent BUQUET est architecte DPLG, il vit et travaille à la Roche Sur Yon. En 1987 il prend le « maquis » pour se consacrer à la peinture et l'illustration.

Il définit son travail comme une « symbolique architecturale ». Il n'a pas d'appartenance à un style ou à une époque. Il peint des empreintes, des traces, des éléments « d'objets architecturaux ».

Façades, chapiteaux, encorbellements, etc... sont autant de prétexte à des jeux de compositions qui, par le biais de la perspective, de la couleur et des rythmes volumétriques laissent apparaître une symbolique liée à l'être humain. Les matériaux représentés (verres, métal, minéral) sont déclinés, associés, répétés afin de mettre en scène un message, une symbolique, un projet.

Objets de prédilection les verres et carafes, en opposition au minéral et à l'architecture sont des vecteurs qui évoquent la présence humaine tandis que le vin symbolise les sentiments humains : plaisir, convivialité et partage.

REVUE DE PRESSE

LA CHAUME : « Prima Donna 2011 »

(Sur 36000 vins dégustés, seuls 450 vins obtiennent un coup de cœur)



Coup de cœur guide Hachette 2012 « Cette prima Donna à dominante de chardonnay se présente dans une élégante et lumineuse robe jaune à reflets gris. Elle a conquis les dégustateurs du grand jury par son bouquet intense et complexe de fleurs blanches, de fruits jaunes et blancs et d'épices douces. Un ensemble remarquablement équilibré, à découvrir dans les deux ans à venir sur un poisson noble en sauce ».

Commentaires de dégustation Guide Hachette

Château on line 2011 « Génial, superbe, une merveille... Les commentaires furent unanimes et enflammés pour décrire ce très grand moment de dégustation. Une robe dorée comme un champ de blé, un nez fin, élégant et charmeur. Une bouche riche et suave gorgée de saveurs de fruits blancs bien mûrs. Rien ne manque à cette Prima Donna. Notre plus belle révélation depuis le début de l'année ».

Jean-Michel Deluc, sommelier

NOUVEAUTÉ : VENTE EN PRIMEUR Bellae Domini 2009



Vous avez été nombreux à nous demander quand sera disponible à la vente notre Bellae Domini 09. Son élevage se termine et il sera disponible à l'enlèvement en avril prochain. A titre exceptionnel et sur la seule période de nos portes ouvertes nous vous offrons la possibilité d'acquérir cette cuvée avec une décote sur son prix fixé (70 € TTC la caisse X6 versus 90 €). Alors profitez-en !

Deux nouvelles cuvées seront prêtes pour les fêtes de Noël :

- Blanc « Prima Donna 2011 » : A réserver impérativement.
- Rouge « Orfeo 2008 » : Après un élevage tout en précision de trois années, une petite merveille de fruits noirs et d'épices pour vos repas de fêtes...

Prieuré la Chaume - 85770 Vix - France

Tél/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 €