



PRIURE LA CHAUME

UNE FINE BULLE QUI RÉHABILITE LE SENS NATUREL DES CHOSES !

FINES BULLES

Point de vue

À l'heure où la naturalité réinvestit une place centrale dans l'alimentaire en général et dans la haute cuisine en particulier, n'apparaît-il pas incongru de récolter des raisins avant leur pleine maturité physiologique et phénolique pour prétendre faire de grands vins ? Cette vérité et l'abandon de la chaptalisation désormais parfaitement admise pour l'élaboration des grands vins tranquilles ne vaudrait-elle pas non plus pour les vins effervescents ?

Si, sans conteste, la naissance des fines bulles est identifiée à un phénomène naturel dont l'homme fut dans un premier temps simple spectateur : arrêt fermentaire dû aux froids hivernaux suivi d'une reprise de cette même fermentation au printemps suivant en flacon hermétique, il est patent de constater que les méthodes d'élaboration actuelles les plus courantes s'avèrent très éloignées de ce phénomène naturel. Phénomène qui pourtant fit naître toutes les fines bulles historiques et ce, quelle qu'en soit leur région d'origine.

Cette méthode originelle communément appelée "méthode ancestrale" est vertueuse nutritionnellement sous tous ses aspects. Elle nous vaut un vin sans ajout de sucre exogène, tant pour l'accomplissement de la première phase fermentaire en cuve que pour la seconde en bouteille et la liqueur d'expédition devient alors inutile...

Cette méthode connaît certes un regain d'intérêt mais peine à s'affirmer face à une industrie du vin plus préoccupée par les rendements permis par une cueillette de raisins à faible maturité ou par la standardisation et les reproductions gustatives continuellement assurées par l'ajout des liqueurs d'expédition.

Il est également vrai que si l'on se réfère à la région référente de la fine bulle en France et à sa naissance historique au début du XVII^e siècle, trois siècles se sont écoulés qui ont progressivement sorti et éloigné les fines bulles de leur écrin naturel. Le XVIII^e siècle, qui vit, sous ses lumières, l'affirmation de la domination de la nature par l'homme, qu'il soumit à ses désirs au lieu de l'accompagner. Le XIX^e siècle, industriel, essentiellement attaché à optimiser et à standardiser ses méthodes de production. Enfin le XX^e siècle, dont la préoccupation première restera celle du profit...





PRIEURE LA CHAUME

NAISSENS

Notre cuvée fines bulles !

NAISSENS un néologisme pour une cuvée qui s'inspire pleinement de la méthode originelle et réhabilite le sens naturel des choses.

Comme pour un grand vin tranquille cette cuvée issue de raisins cueillis à pleine maturité et au rendement maîtrisé porte en elle l'empreinte de l'année et exhale la minéralité de l'endroit qui l'a vue naître.

NAISSENS est le résultat d'un assemblage original qui emprunte à la région Champagne l'association iconique Chardonnay et Pinot Noir. Son élaboration est le fruit du cheminement originel et biorythmique qui fit naître les fines bulles historiques. La seconde fermentation en bouteille, totalement accomplie à partir des sucres résiduels issus de raisins cueillis à pleine maturité, permet la production d'une mousse et d'une qualité de bulles équivalente à celle d'une méthode traditionnelle (6 à 8 bars de pression). Gustativement ce vin issu de fruits cueillis à pleine maturité trouve un équilibre parfait sans aucun sucre ajouté.

Vendanges

Manuelle de 70 % Chardonnay et 30 % Pinot Noir, raisins triés manuellement. Transport vendange en caissette de 10kg. Rendement maximum de 25/hl par ha. Raisin parfaitement mûr avec des moûts proches des 13 % Al vol.

Vinification

Pressurage pneumatique des jus sans rebêche. Fermentation lente par levures indigènes en cuve inox.

Tirage

Transfert des jus en flacons anciens (***) avec 24g de sucres résiduels issus du raisin. Réincorporation du levain naturel en bouteilles. Séjour sur lattes de 14 à 24 mois selon les millésimes.

Dégorgement

Aucune liqueur ajoutée. Le niveau des flacons est assuré par le même vin. Pression atmosphérique 6/8 bars.

Classement

Vin de France – VMQ – méthode ancestrale

