



PRIEURÉ LA CHAUME

APPRENEZ EN PLUS SUR NOS VINS

Une goutte de velours x Prieuré La Chaume



Bel Canto (Rouge)



Une cuvaison courte sur une vendange parfaitement mûre afin d'extraire le fruit. Une robe rouge Mazarin très profonde à reflets violines. En première bouche ce vin souple et velouté dévoile des arômes de fruits à baies noires, tel le cassis. Souple et charnu, ce vin à une finale plus épicée avec des notes poivrées.

Un vin à déguster dès à présent pour son fruité et le velouté des tanins, mais dont la concentration de structure laisse augurer une réelle capacité de conservation sur deux ou trois années.

Servi à 15 – 16°C, il accompagne à merveille les viandes giboyeuses, volailles rôties et fromages à pâte molle.

« *Bel canto* »

Cette cuvée rend hommage à Melle Geneviève VIX. Née à Nantes en 1879, cette cantatrice pensionnaire de l'Opéra de Paris, adulée chaque fois qu'elle se produisait au théâtre Graslin de Nantes, s'est rendue célèbre dans l'interprétation du Bel Canto, style chanté, léger et élégant.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 100 % merlot

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2009/ 2011

Alcool % volume: 13,5 %VOL

Production annuelle: Entre 10 000 et 20 000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés ouest face à l'Océan Atlantique.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Cuvaison courte de 4 à 5 jours, pas de levurage ou enzymage, simple remontages des jus. Pressurage doux. Association jus de goutte et jus de presse. Elevage en cuve de deux années..

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.52 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.40 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 10 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 96 mg/L, Sucres réducteurs : < 0.5 gr/L.





PRIEURÉ LA CHAUME

Orféo (Rouge)



Elle est issue d'un élevage long. Celui-ci aura duré dix-huit mois dont sept avec passage en barrique. Pas du fût neuf bien sûr, des barriques bourguignonnes de trois vins provenant des meilleurs chênes de la forêt de Tronçais. Cette cuvée reçoit les différents cépages rouges du domaine : merlot 60%, cabernet sauvignon 35% et négrette 5%. Une trilogie de cépages dont la dominante reste le merlot.

Par une attaque en bouche souple et soyeuse, cette cuvée exprime avec raffinement et plénitude des arômes de fruits à baies noires très mûrs. Une finale épicée, réglisse et poivre apporte originalité et complexité à l'ensemble. Cette cuvée a des caractéristiques analytiques qui laissent supposer de réelles capacités au vieillissement. Une très belle bouteille à déguster carafée et légèrement chambrée. Un léger dépôt en fond de carafe ou de bouteille est tout à fait naturel. Il est le gage d'un vin qui pour mieux conserver sa richesse n'a subi qu'une très légère filtration.

« Orfeo »

Cette cuvée est un hommage à l'œuvre musicale et poétique de Monteverdi inspirée du conte mythologique Grecque d'Orphée.

Au cours des siècles ce mythe religieux allait se transformer en histoire d'amour et inspirer une œuvre musicale exemplaire.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon et 10% négrette

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2006/2007/ 2008/ 2009

Alcool % volume: 13,59 %VOL

Production annuelle: Entre 10 000 et 15000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés Sud.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Cuvaïson longue de 10 à 12 jours, pas de levurage ou enzymage, simple remontages des jus. Pressurage doux. Association jus de goutte et jus de presse. Elevage en barriques bourguignonnes d'au moins trois vins pour une durée qui varie de 12 à 18 mois. Fermentation malo lactique en fûts.

Analyse chimique: Puissance : 13.59 % vol, Acidité totale : 3.50 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.56 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 18 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 93 mg/L, Sucres réducteurs : 1.2 gr/L.





PRIEURÉ LA CHAUME

Rigoletto (Rouge)



Une cuvée originale qui défie les lois naturelles....

Une vendange très riche de merlot issu des coteaux sud. Une cuvaison de quelques heures seulement pour un élevage en cuve qui durera 30 mois. Une première partie de la fermentation alcoolique se déroulera l'année de la récolte. Après un premier arrêt fermentaire la fermentation malolactique s'engagera quant à elle au printemps 2011. Il faudra attendre la sortie de l'hiver 2012 pour que la fin de la fermentation alcoolique reprenne et aille à son terme avec lenteur à une température ambiante de 10°C.

« **Rigoletto** »

Ou le Roi s'amuse...

Richesse, exubérance et volupté pour un vin qui bouscule les règles établies et se fait l'interprète d'un millésime libertin et plein de gaieté.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 100 % merlot

Conditionnement: 75 cl

Alcool % volume : 15 %VOL

Production annuelle : Entre 5000 cols

Type de sol / Exposition : Coteaux argilo-calcaire marneux (jurassique / Callovo-oxfordien). Merlot exposition Sud,.

Rendement moyen : 25 hl/ha

Récolte : 100% manuelle en cagettes, éraflage de la vendange et table de tri

Pratique culturale : Amendement organique, désherbage mécanique, protection phytosanitaire BIO.

Vinification : Cuvaison très courte de quelques heures, fermentation naturelle sans levurage. Elevage en cuve sur 30 mois. Mise en bouteille sans filtration.





PRIEURÉ LA CHAUME

Bellae Domini (Rouge)



Une cuvée issue de deux années d'élevage avec un passage en barrique qui varie de 18 à 24 mois. Des fûts bourguignons de deux vins provenant des meilleurs chênes de la forêt de Tronçais, travaillées avec une chauffe moyenne idéale pour conduire une oxydation ménagée sur un vin provenant d'une vendange de merlot très mûr, cueilli à la main. La barrique, siège de la fermentation malolactique n'est là que pour permettre l'expression aboutie d'un vin qui passe jeunesse et quitte ses arômes primaires de fruits rouges pour une expression aromatique plus complexe où se dévoilent les arômes toastés de caramel ou encore de moka. Très long en bouche sa structure tannique est fondue et soyeuse. Carafé et légèrement chambré, trois jours après son ouverture, si votre gourmandise l'autorise, il continuera de vous surprendre. Il accompagne merveilleusement bien la cuisine giboyeuse. Un léger dépôt en fond de carafe ou de bouteille est tout à fait naturel. Il est le gage d'un vin qui pour mieux conserver sa richesse n'a subi aucune filtration.

« *Bellae Domini* » (version latine de Belle du Seigneur)

Signature du Prieuré la Chaume, cette cuvée est un hymne à l'amour. Celui spirituel et religieux qui peut unir une moniale au Seigneur de Dieu ou passionnel entre Ariane et le flamboyant Solal dans le célèbre roman d'Albert Cohen : « Belle du Seigneur ».

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire - Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s) : 100 % merlot

Conditionnement : 75 cl et 150 cl sur commande

Alcool % volume : 13,5 %VOL

Production annuelle : 5000 et 10 000 cols

Type de sol / Exposition : Coteaux argilo-calcaire exposés sud..

Rendement moyen : 25 hl/ha

Récolte : 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Cuvaïson très longue sous chapeau de marc (de 4 à 5 semaines). Assemblage jus de goutte et presse. Deux années d'élevage barriques bourguignonnes ayant connues au moins trois vins. Fermentation naturelle et fermentation malo lactique en barriques. Pas de soutirage et pas de filtration à la mise.





PRIEURÉ LA CHAUME

Prima Donna (Blanc)



Sur le socle d'une délicate structure tannique attribuée au pinot noir, le chardonnay exprime suavité avec des arômes féminin de poire, kiwi ou encore de banane.

Un équilibre entre gourmandise fruité et fraîcheur persistante légèrement citronnée. Ce vin accompagnera à merveille poissons frais sous toutes ses formes ; marinades, carpaccio, sushis... et crustacés.

« Prima Donna »

Comme pour une « prima donna » en art lyrique, cette cuvée ambitionne le rôle le plus difficile mais qui produit le plus bel effet.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille blanc

Cépage(s): 60 % Chardonnay, 30 % pinot noir et 10% chenin.

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2011/ 2012

Alcool % vol: 13,5 %VOL

Production annuelle: Entre 10 000 et 15 000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés ouest face à l'Océan Atlantique.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, pressurage direct des jus et assemblage

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Pressurage direct des jus, assemblage et fermentation naturelle sous contrôle de température à 18°C en cuve. Stabilisation tartrique au froid. Très légère filtration.

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.52 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.40 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 10 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 96 mg/L, Sucres réducteurs : < 0.5 gr/L.





PRIEURÉ LA CHAUME

Clementia (Blanc)



Une robe ambrée à reflets dorés. Une attaque franche s'ouvre sur une bouche complexe où la puissance côtoie la douceur. Au nez s'exhale une trame aromatique où les arômes de fruits blancs chevauchent le citron confit, l'ananas frais et la mangue. A l'aération, des notes de menthe blanche et de miel complètent cette sensation de douceur élégante.

« *Clementia* »

Déesse de la mythologie romaine, Clementia érige la douceur comme vertu du pouvoir. Antidote de la rudesse, elle incarne l'excellence féminine pour gagner les cœurs et dispenser les bienfaits.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire - Vendée.

Type : Vin tranquille blanc. Elevée sur lies pendant 14 mois fine avec batonnage en futs bourguignon.

Cépage : 60 % Chardonnay, 30 % pinot noir et 10% chenin.





PRIEURÉ LA CHAUME

Naissens (Pétillant)



NOTRE CUVÉE FINES BULLES ! 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 fait 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...

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 fait 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 10 kg. 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 24 g 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





PRIEURÉ LA CHAUME

Le Caravage (Rosé)



Une robe rouge écarlate à reflets cuivrés, ce rosé de saignée d'assemblage 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, sa puissance de l'instant vous transportent dans l'inattendu.

« Le Caravage »

Peintre italien de l'âge d'or du Baroque, sa vie scandaleuse le rendit proscrit de son époque. Véritable génie qui travaillait à une vitesse remarquable, directement sur la toile, sans esquisser ses personnages.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire - Vendée.

Type : Vin tranquille rosé

Cépage(s) : 60 % merlot, 30% pinot noir

Conditionnement : 75 cl et 150 cl sur commande.

Alcool % volume : 13,5 %VOL

Production annuelle : De 2000 à 3000 cols/an.

Type de sol / Exposition : Coteaux argilo-calcaire.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte : 100% manuelle en cages, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Rosé par saignée rapide (> 1 heure). Débourbage au froid, assemblage des jus, fermentation naturelle. Contrôle de température à 18°C.

