

Vingt Ans !
14 décembre 2024
Prieure la Chaume, un projet réussi
NOS VINS : natures, nourriciers et de mémoire



Le pari

Il débute en 1997 avec la création de toute pièce sur une ancienne île du marais poitevin, sur un terroir vierge de toute vigne, d'un vignoble avec l'ambition d'élaborer de grands vins.

L'audace

Faire le pari que sur le territoire français, malgré le travail d'identification des meilleurs terroirs réalisé par l'INAO depuis 1935, il existe encore des zones inexplorées et donc inexploitées qui méritent d'accueillir la vigne.

La compréhension du lieu et du temps nécessaire

Nos choix d'encépagement, nos origines de terroir et notre accompagnement de vinification sont identiques d'une année sur l'autre, cependant les années se suivent et ne se ressemblent pas sur le plan climatique. L'empreinte de l'année est bien là et nous y tenons. Nos vins sont sanguins et ont le caractère du terroir qui les voit naître. Ils portent l'empreinte de l'année et ont la gueule de l'endroit (1). Notre passion est dictée par une exigence de vérité, celle du temps qui permet à un vin tout au long de son élevage, d'exprimer sa minéralité, libérer son potentiel aromatique et affiner sa matière. Nous élaborons des vins qui sont l'empreinte d'un terroir, d'un climat et des êtres qui les accompagnent : ce sont des **vins de mémoire**.

Une exigence

Le vin est une offrande de la nature, elle est à la fois nourricière et hédoniste, sachons l'accompagner, l'apprécier et la respecter. Plus généralement, nous sommes animés par l'idée que tout est équilibre dans la nature et qu'il faut s'affranchir de tout stimulant artificiel ou de synthèse pour des rendements nécessairement faibles. Un vin non modifié artificiellement conserve bien sûr tout son caractère et sa typicité mais également bénéficiera d'une durée de vie beaucoup plus longue. Nos vins sont bien vivants et l'on doit respecter leur biorythme. Il en va ainsi dans notre décision de date des vendanges qui se décide au stade de la maturité phénolique le plus avancé quand, de vie fructifère à métamorphose fermentaire, la nature signe l'acte de naissance du vin. Respecter également le temps nécessaire pour laisser infuser les baies et ainsi quêter toute la richesse antioxydante contenue dans un raisin à pleine maturité. Une approche qui permet de s'affranchir presque totalement des sulfites ajoutés pour des vins parfaitement **nourriciers**.

Un positionnement singulier

Cette ambition d'élaborer de grands vins sur ce terroir vierge a pris source avec des efforts continus pour accroître la biodiversité du domaine. Dans ce prolongement et tout naturellement il y a maintenant plus de quinze ans nous avons fait certifier bio l'ensemble des 45 ha du domaine au sein desquels se trouvent les 15 ha de vigne plantés. Dans une démarche d'aboutir à des vins d'une plus grande pureté, nous vinifions désormais la totalité de nos vins selon la certification **Vins Méthode Nature (VMN)** avec **l'engagement d'élaborer des vins purs, singuliers et vivants mais dont la droiture et la précision constituent les gages de longévité si caractéristiques des grands vins**. Une gageure pour des vins à boire et à manger que l'on peut aussi macher et grumer sur des accords culinaires pour le plaisir de tous.

(1) Jacques Puisais, notre mentor, définissait ainsi, non sans truculence : "Un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit où il est né et les tripes de celui ou de celle qui l'a fait »