LETTRE N°26
DÉCEMBRE 2025

PRIEURE LA CHAUME

ÉDITO

CRISE DU VIN ET OPTIMISME D'AVENIR

Pour ceux qui suivent l'actualité et vous êtes nombreux, il ne se passe pas une semaine sans que l'on parle de la crise du vin. En effet, malgré une succession de mauvaises récoltes en grande partie liée au réchauffement climatique une suroffre structurelle plombe le marché. Comment en sommes-nous arrivés là, comment pouvons-nous rester optimistes ?

À partir des années 2000, et l'accélération mondialisée des échanges commerciaux, les perspectives de croissance de la consommation du vin dans les pays nouvellement acquis à la cause était la croyance dominante. Elle devait agir en compensation de la décroissance lente mais inexorable de la consommation du vin dans les pays historiques à la culture de la vigne.
Si la crise du COVID, a déclenché conjoncturellement une première contraction des échanges mondiaux, depuis lors, une géopolitique très perturbée annonciatrice d'un retour des nationalismes, a rendu structurelle la situation. Un retournement brutal pour une industrie viticole qui s'accommode mal de la nécessité d'un ajustement offre/demande en mode accéléré. La restructuration est engagée mais il faudra s'armer de patience pour qu'elle porte ses fruits.

Cependant cette baisse de la consommation de vin tient également à d'autres causes qui méritent d'être évoquées, car contrairement à la géopolitique celles-ci sont amendables et méritent qu'on s'y attarde. En effet, le statut donné au vin exerce une influence importante sur la nature du marché créé. Prenons le cas par exemple du marché chinois qui a été considéré pendant ces vingt dernières années comme un eldorado pour les vins bordelais. Les statistiques de vente montrent un effondrement des 2/3 des exportations depuis la crise du COVID. Une versatilité qui s'explique, car contrairement à un marché mature qui s'appuie sur la consommation réelle des vins, les motivations d'achat ont été tout autres : pendant la période d'ouverture de la Chine, l'achat était beaucoup plus lié au mimétisme culturel de l'occident que porte en lui le vin que par sa consommation réelle. Ainsi, beaucoup de bouteilles n'étaient pas consommées ou pire pouvaient l'être dans des conditions déplorables. Une autre motivation tenait aussi au fait que les achats de vins premium l'étaient plus pour leur aspect spéculatif et les gains occasionnés par leur stockage qu'à leur consommation réelle. Par essence un marché spéculatif ne tient que si le marché est haussier. Le renversement de situation constatée depuis trois ans sur les ventes en primeur de vins de Bordeaux montre que la machine est enrayée et que la motivation d'achat s'amoindrit considérablement.

Une analyse qui nous montre qu'un marché solide ne tient que par sa motivation de consommation réelle. D'où la nécessité peut être de revenir aux fondamentaux tels que le revendiquait Pasteur au XIXe siècle : « le vin est le breuvage le plus sain et la plus hygiénique des boissons ». Une vérité d'actualité qui fait du vin le compagnon de la table et du bien manger par excellence. À LA CHAUME nous gardons les pieds sur terre et nous parlons tout autant de vin nourricier que de vin plaisir.

Joyeuses fêtes de fin d'année à tous !

© Prieure La Chaume

LE VIN ÉLIXIR D'AVENIR | INTERVIEW

par Matthieu Lesne, co-fondateur et directeur du développement de LE PETIT BALLON

Le Petit ballon : leader européen de la vente de vin par abonnement. Cette entreprise se distingue par son invariable imagination et son dynamisme pour aller chercher de nouveaux et jeunes consommateurs. Elle s'appuie sur une sélection qualitative rigoureuse des vins et des vignerons engagés dans une démarche environnementale vertueuse.

Matthieu Lesne : *Bonjour Christian. Nous nous connaissons depuis près de vingt ans puisque nos aventures ont débuté à la même période. Nous représentons par nos professions respectives, deux maillons essentiels dans la grande chaine de prescription du vin. Même si comme tout à chacun nous sommes préoccupés par la crise que traverse le vin en ce moment, notre optimisme et les choix stratégiques assumés nous permettent de tenir un cap solide pour nos entreprises et durable pour la planète. Ton aventure singulière m'invite à t'interroger sur ce qui fondamentalement définit ce cap et ce en quoi il constitue à tes yeux une voie d'avenir. Peux-tu répondre à ces quelques questions :*

De ton point de vue, quel est le premier facteur déterminant pour réussir un projet comme le tien ?

Christian Chabirand : Crée Ex-nihilo, notre domaine a fêté l'an passé ses vingt premières années d'existence. Une première réussite qui tient certes pour une bonne part à l'audace du projet et aux exigences de production mis en place, mais il est honnête d'ajouter que face aux nombreuses vicissitudes quotidiennes vécues, sans la passion chevillée au corps, l'aventure eut tourné court. Oui la passion du vin est le premier moteur.

M. L. : Comment expliques-tu que le vin puisse susciter autant d'engagements passionnels ?

C. C. : Voilà une excellente question ! J'ai, pour ma part plusieurs éléments de réponse. Il y a ce que j'appelle la magie du vin et son principe d'élaboration qui est, comme nous l'a montré Louis Pasteur à la fin du XIXe une parfaite illustration du cycle de la vie sous sa forme la plus aboutie et ce pour le plus grand émerveillement de l'homme. Notons au passage que les découvertes microbiologiques et phénomènes fermentaires qui ont fait la réputation de Louis Pasteur ont été initiées sur le vin et ont donc aidées à la compréhension des maladies contagieuses et de leur guérison…

Cette prise de conscience nous impose, nous vignerons, d'avoir une grande humilité dans le rôle que l'on s'attribue dans l'élaboration d'un vin. Quand nous disons « faire le vin », ne sommes-nous pas le simple dépositaire de ce que la nature a elle-même conçu ? Car le vigneron lui n'est pas un magicien, c'est quelqu'un qui trouve la signature unique et singulière d'un lieu. Je suis également subjugué par les émotions ambivalentes portées par le vin : tout en étant le compagnon royal de la table qui tient une place essentielle dans l'alimentation, n'est-il également un inégalable apporteur de plaisir ?

M. L. : N'est-il pas dangereux d'aborder cet aspect du plaisir du vin, tant ce sentiment serait inhérent à l'alcool qu'il contient ?

C. C. : En effet voilà un piège qui fonctionne depuis bien longtemps. Pour être précis la naissance de cette impasse remonte à 1991 avec ce que l'on appelle la loi ÉVIN. Une loi qui légifère sur l'encadrement de la possibilité de communiquer sur le vin. Si l'esprit de cette loi, non discutable, repose sur la nécessité de modérer la consommation d'alcool, sa mise en application dans un pays comme la France a immédiatement, à tort, stigmatisé le vin. C'est aussi à cette période où l'urbanisation sociétale bat son plein et que les axes de communication sur le vin ont tous été orientés sur la notion de PLAISIR au détriment du NUTRITIONNEL. Le vin est alors rapidement apparu pour une partie de la société comme un PLAISIR COUPABLE. Situation fausse quand la recherche montre que le vin et l'alcool sont des substances nutritionnelles absolument fondamentales dans nos sociétés[1]. Le piège s'est ainsi refermé et continue encore à bâillonner notre profession. Ironie de l'histoire c'est à cette même période qu'outre Atlantique naissait ce qui a été appelé le French Paradox. Des résultats d'études statistiques qui montrent une faible mortalité cardiovasculaire en France comparée à celles du Royaume-Uni et des États-Unis. Ces données épidémiologiques prouvent que le vin, notamment le vin rouge, peut protéger des maladies cardiovasculaires. Une situation qui est à l'origine d'une forte augmentation de la consommation de vins aux USA.
Donc non, s'il n'est pas dangereux mais bien au contraire nécessaire de parler de plaisir avec la consommation du vin. Cependant, l'aspect nourricier consubstantiel au vin doit être réhabilité. C'est donc avec fierté que notre domaine depuis son origine met tout en place pour élaborer des vins dans cet état d'esprit.

M. L. : Techniquement peux-tu nous donner l'une des clés essentielles à la réussite de ce que tu appelles des VINS NOURRICIERS ?

C. C. : S'il fallait retenir une seule technique, c'est celle de la macération post-fermentaire que nous préférons appeler « Infusion » tant cette mise en contact du jus avec le marc (peau, pulpe et pépins) doit se faire avec douceur et lenteur. C'est un exercice qui nécessite un tri très exigeant sur des fruits parfaitement murs. Une façon de faire qui départagera définitivement la recherche de vins rouges légers et fruités au profit de vins enrobés, amples, aux tanins volumineux et de grande complexité. La parfaite approche pour un grand vin. Au demeurant, sous les effets conjugués de l'alcool et des températures cette infusion va permettre de faire migrer dans les jus une matière à forte capacité antioxydante. Nous tenons là, un capital essentiel qui élevé sous micro-oxygénation lente (barriques) permet ainsi naturellement de vinifier sans sulfites ajoutés.

M. L. : Finalement de ces vingt premières années que retiens-tu de plus essentiel pour ceux qui comme toi se lanceraient dans une aventure semblable ?

C. C. : La naissance d'un grand vin singulier ne peut être que le fruit que d'un endroit révélé. Millésime après millésime, tâtonnement et expériences deviennent la boussole de la compréhension du lieu. C'est un point de départ pour faire un grand vin. La suite n'est qu'une quête d'équilibre. Agronomique tout d'abord, en tordant le cou à cette recherche de rendement trop élevé. Une faible charge sous cep est une finalité pour garantir des fruits concentrés qui donneront des vins singuliers, de caractères et sains. L'expérience montre que si vous ne faites qu'entretenir vos sols exclusivement par des apports organiques pour des rendements limités, vous n'êtes pas en surexploitation du terroir, vous ne polluez pas, vous renforcez la barrière sanitaire pour contrer les maladies cryptogamiques et vous produisez des vins sains. D'autre part, agroécologiquement parlant, un vignoble ne devrait pas être conçu sous forme de monoculture car seule la diversité culturale et d'élevage permet d'entretenir et développer la biodiversité. C'est notre dernier grand chantier. Une diversité culturale et ou d'élevage sur une même ferme y intégrant la vigne est un gage pour développer et accroître la biodiversité. PRIEURE LA CHAUME est une ferme agricole de 50 ha où réside un vignoble de 15 ha qui n'a pas vocation à s'agrandir. Nous travaillons à développer une complémentarité agricole sur les 35 ha. C'est ainsi que nous pérenniserons notre lieu pour les générations futures.

---

(1) La Vérité sur le Vin. Poison ou Élixir de Longue Vie
Docteur Michel de LORGERIL, Éditions Thierry SOUCCAR.
"Un ouvrage qui s'appuie sur 50 ans de recherche en cardiologie préventive et en nutrition sur les effets de l'alcool et du vin en particulier sur la santé".

INVITATION | PORTES OUVERTES AU PRIEURE LA CHAUME

Après l'anniversaire de nos 20 ans célébré l'an passé, nous entamons 2026 avec un magnifique nouveau millésime et de nouvelles ambitions.

Pour le lancement de nos Portes Ouvertes de fin d'année qui se dérouleront du 13 au 24 décembre, tous les jours de 10h00-12h30 et 14h30-19h00, nous aurons le plaisir de vous convier à un moment convivial et d'échange.

À cette occasion nous aurons également le bonheur d'accueillir Christian ETIÉ et son exposition de peinture sur la NOUVELLE RENAISSANCE.

Depuis plus d'un quart de siècle, Christian ETIÉ a été influencé par la peinture chinoise classique (SHITAO, CHUTA... et bien sûr ZAO WU KI). Après avoir exploré successivement les thèmes du COMMENCEMENT, MÉMOIRES DE CHINE, GALACTICA, LES PORTES DU CIEL et l'APOCALYPSE, son travail a trouvé sous forme d'accomplissement, un équilibre humaniste dans le thème de la NOUVELLE RENAISSANCE. Un mouvement qui s'affranchit de toutes les académies et de toutes les écoles. Il n'y a plus de différences entre le figuratif, le non-figuratif et l'abstraction.

NOS COUPS DE CŒUR "GASTRO 2025"

Parce que l'avenir s'écrit toujours avec un commencement, nous sommes ravis de mettre en lumière deux très belles nouvelles tables qui ont fait le choix d'accueillir les vins de LA CHAUME. Deux nouvelles aventures promises à un très bel avenir car nous en connaissons les auteurs et nous ne doutons pas un seul instant de leur réussite. **Courez-y vite avant que leur notoriété ne grimpe trop vite !**

Le Château de la Rivière

14, lieu-dit La Rivière | 28190 Pontgouin

Carole PAGÈS, cheffe.

Carole PAGES a quitté le Finistère pour l'Eure-et-Loir et assurer la destinée gastronomique du Château de La Rivière. "Sans Audace, la vie n'a pas de sel" dit-elle !

Carole a choisi notre **Bellae Domini 2006** pour accompagner un **filet de chevreuil** fumé à la gousse de vanille séchée, ratte, truffe et caviar qui sera l'un des 8 temps de son menu gastronomique d'exception du 31 décembre prochain au Château de La Rivière.

Un mariage d'amour qu'elle décrit comme suit :

"Cet accord met-vin sublime la profondeur aromatique du chevreuil fumé et de la truffe par la maturité noble du Bellae Domini 2006, dont les tanins patinés et la complexité épicée soulignent chaque nuance du plat. La vinosité ample et la fraîcheur persistante du millésime enveloppent autant la suavité de la purée de ratte truffée que la tension délicate du tartare au caviar, créant une harmonie rare entre puissance, finesse et longueur. Une rencontre d'exception où le vin devient véritable prolongement gourmand de la matière"

Château de La Rivière

Carole Pagès
Cheffe
Château de La Rivière

LA CHAUME
Bellae Domini

L'Écailler

3, quai de Sénac | 17630 La Flotte-en-Ré

Louis GRIZEAU, sommelier

Sommelier et maître de maison, Louis a travaillé dans deux demeures étoilées du Pays Bas, avant de s'installer avec le cuisinier Arthur DA COSTA ADAO sur l'Île de Ré après un passage chez C. COUTANCEAU. Ouvert en ce début d'année 2025, L'Écailler, sur le port de la Flotte en Ré, crée déjà l'évènement. Louis a choisi notre cuvée **Orfeo 2020** et il s'en explique ainsi : *"Mettre en avant les grands vins rouges avec les poissons de nos côtes fait désormais partie de mon challenge quotidien, cette grande bouteille mérite un poisson à la chair ferme".*

Avec Arthur nous avons imaginé une recette autour du Rouget Grondin tout juste cuit au Binchotan afin d'avoir les arômes de torréfaction de sa peau et faire le lien avec les arômes épicés du vin. En accompagnement, une sauce en jus d'arêtes de poisson liée au vin rouge pour renforcer la puissance du plat et venir danser avec les tanins du vin. Y sont ajoutées dans la sauce quelques mûres fraîches qui viennent rappeler l'intensité olfactive des fruits noirs très intenses de cette cuvée. Une préparation exigeante pour venir sublimer cet Orfeo 2020 de LA CHAUME.

L'écailler

ORFEO 2020

LA CHAUME
Orfeo

Un futur grand vin de mémoire à découvrir dès maintenant !

Après cinq longues années d'affinage, en cette fin d'année 2025, notre cuvée **Orfeo 2020** est désormais disponible à la vente ! Selon nos principes qui excluent la vente en primeur de nos vins, ces 5 longues année d'attente et d'élevage auront permis de faire aboutir une magnifique cuvée prête à être dégustée.

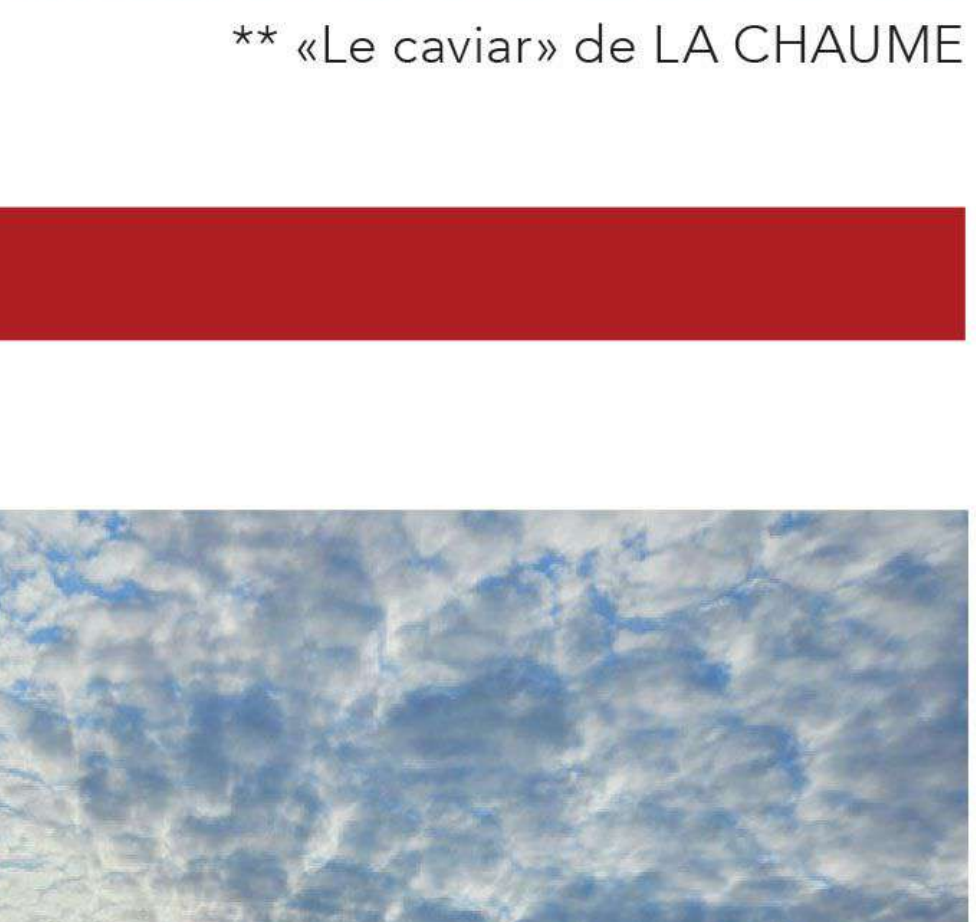
Une sortie opportune en ces fêtes de fin d'année qui vous permet de trouver aux meilleures conditions économiques l'une de nos plus belles cuvées de ces 20 dernières années. Assurément un grand vin de mémoire qui possède une capacité de garde de plusieurs décennies. Profitez-en !

Rappel millésime 2020

Ce millésime 2020 a bénéficié d'une pluviométrie hivernale abondante et de températures exceptionnellement douces. À la mi-juillet une montée progressive des températures se traduisit par une période caniculaire jusqu'au début août. Un retour aux températures clémentes à la mi-août enclencha une période idéale pour la bonne maturité des baies signant un très joli millésime puissant et équilibré.

Notes de dégustation établie par **Louis GRIZEAU**
L'Écailler | la Flotte-en-Ré.

Le premier nez est intense, sur les fruits noirs mûrs. L'aération fait progressivement apparaître des notes d'épices (poivre noir séché) et de cacao.
*En bouche, les fruits viennent tapisser le palais avec douceur. Les tanins sont présents mais très soyeux, signes d'une extrême maturité des raisins et du travail d'orfèvres pour vinifier et élever ce véritable « caviar » **. Ils amènent puissance, longueur et intensité à ce vin.*
La fin de bouche délicate vient parfaire l'aromatique. On notera également cette pointe de fraîcheur, issue du sol calcaire, qui vient équilibrer la puissance de ce vin : le terroir et le savoir-faire parlent de concert".



** «Le caviar» de LA CHAUME

LE MILLÉSIME 2025

PRÉCOCITÉ ET PROMESSE

Le millésime 2025 restera longtemps dans les mémoires comme l'une des vendanges les plus précoces de l'histoire récente. Partout en France, de l'Alsace au Languedoc en passant par la Vendée, les sécateurs ont été dégainés avec plusieurs semaines d'avance. À la Chaume après vingt-trois millésimes vinifiés, 2025 est bien le plus précoce d'entre eux. Les vendanges ont débuté le 26 août, avant donc celui de 2003 pour lequel les premiers coups de sécateur avaient débuté le 31 août. Cette avancée spectaculaire est un marqueur tangible du réchauffement climatique qui bouleverse le cycle de la vigne.
Après un hiver particulièrement pluvieux qui avait rechargé les sols en réserve hydrique, a succédé un printemps chaud. Comme rarement vu nous avons assisté à des poussées végétatives impressionnantes. Une démonstration de puissance également interprétable à un effet compensatoire d'une année 2024 dont les conditions climatiques avaient été très favorables aux attaques incessantes du mildiou.
Passé le risque des gelées printanières, la floraison s'est déroulée de belle manière avec de très jolies sorties fructifères. Une abondance qui a nécessité une intervention manuelle d'ébourgeonnage pour limiter la charge au cep. La suite du cycle végétatif s'est déroulé sans encombre aidé par de très belles journées chaudes et ensoleillées. Une situation idéale qui a permis une bonne maîtrise du mildiou et de l'oïdium.
Cette récolte 2025 restera marquée d'une pierre blanche avec un volume récolté très satisfaisant en contrepoint d'une récolte 2024 largement déficitaire. Une quinzaine de personnes se sont activées au gré des maturités optimum obtenus, selon les cépages et les expositions, pour récolter sur plus de six semaines les 15 ha du vignoble. De quoi donc rassurer tous nos clients qui trouveront en 2025 un très beau millésime. Sans prendre trop de risque cette vendange s'inscrit dans le tiercé des plus belles années à LA CHAUME.

© Prieure La Chaume

Impressionnante croissance végétative printanière

© Prieure La Chaume

Des vendanges joyeuses !

PRIEURE LA CHAUME | 85770 VIX - FRANCE
Tél. / Fax : (33) 02 51 00 49 38 - E-mail : contact@la-chaume.net - www.prieure-la-chaume.com