



IRANCY

2022

Vignoble & terroir

Climats : Paradis, Les Beaux Monts, Les Bâtardes, La Grande Côte, Renouel

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : divers

Densité de plantation :
7 700 pieds / ha

Âge des vignes :
de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

08, 09, 10 septembre 2022

Vendanges : manuelles, éraflée à 80 %, entière à 20 %

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

Extraction : par pigeages et remontages légers

Durée de macération :
15 jours.

Élevage : 100 % en pièces bourguignonnes de 4 à 10 vins pendant 12 mois

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :
11 septembre 2023

Quantité produite :
12 000 bouteilles et 60 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33



IRANCY

« Les Bâtardes » 2022

Vignoble & terroir

Climat : Les Bâtardes : 0,80 ha

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes.

Sol léger et filtrant

Exposition : Nord-Ouest

Pente : 10-15 %

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes : 30 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

08, 09, 10 septembre 2022

Vendanges : manuelles, éraflée à 80 %, entière à 20 %

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

Extraction : par pigeages et remontages légers

Durée de macération :

15 jours

Élevage : 100 % en pièces

bourguignonnes de 2 à 5 vins

pendant 14 mois

Décantation : naturelle après

soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

17 octobre 2023

Quantité produite :

3 600 bouteilles et 60 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33



IRANCY

« Les Beaux Monts » 2022

Vignoble & terroir

Climat : Les Beaux Monts : 1 ha

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : Sud

Pente : 40-45 %

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

08, 09, 10 septembre 2022

Vendanges : manuelles, éraflée à 50 %, entière à 50 %

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

Extraction : par pigeages et remontages légers

Durée de macération :

15 jours

Élevage : 100 % en pièces

bourguignonnes de 2 à 5 vins

pendant 14 mois

Décantation : naturelle après

soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

17 octobre 2023

Quantité produite :

3 300 bouteilles et 60 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33



IRANCY

« Version Libre » 2022

Cette cuvée est élaborée totalement sans soufre, et illustre notre volonté de produire un vin de façon originelle et pure.

Vignoble & terroir

Climats : Les Beaux Monts (50%), Les Bâtardes (25%), La Grande Côte (25%)

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : Nord-Est et Sud

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

08, 09, 10 septembre 2022

Vendanges : manuelles, éraflée à 50 %, entière à 50 %

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

Extraction : par pigeages et remontages

Durée de macération :

15 jours

Élevage : 100 % en pièces bourguignonnes de 2 à 5 vins pendant 12 mois

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

11 septembre 2023

Quantité produite :

1 100 bouteilles et 30 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON DE LA CHAPELLE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

2022

Vignoble & terroir

Cépage : aligoté

Sol : argilo calcaire sur des
marnes kimméridgiennes

Exposition : Sud et Sud Est

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

20 septembre 2022

Vinification : pressurage direct

Élevage : 100 % en cuve inox

Décantation : naturelle après
soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : oui

Collage : argile bentonitique

Filtration : légère

Date de mise en bouteille :

25 avril 2023

Quantité produite :

6 000 bouteilles



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON DE LA CHAPELLE

CHABLIS

2022

Vignoble & terroir

Cépage : chardonnay

Localisation : Préhy et Chichée

Sol : argilo calcaire et marnes
kimméridgiennes

Exposition : Est / Sud Est

Densité de plantation :

7 000 pieds / ha

Âge des vignes :

45 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

3 septembre 2022

Vinification : cuve inox et demi-
muids

Élevage : sur lies pendant 8 mois

Décantation : statique par le
froid

Stabilisation tartrique : oui

Collage : oui

Filtration : légère

Date de mise en bouteille :

09 mai 2023

Quantité produite :

9 000 bouteilles



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33