

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON DE LA CHAPELLE

# 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](http://www.vins-maisondelachapelle.fr)  
[contact@vins-maisondelachapelle.fr](mailto: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](http://www.vins-maisondelachapelle.fr)  
[contact@vins-maisondelachapelle.fr](mailto: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](http://www.vins-maisondelachapelle.fr)  
[contact@vins-maisondelachapelle.fr](mailto: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](http://www.vins-maisondelachapelle.fr)  
[contact@vins-maisondelachapelle.fr](mailto: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](http://www.vins-maisondelachapelle.fr)  
[contact@vins-maisondelachapelle.fr](mailto: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](http://www.vins-maisondelachapelle.fr)  
[contact@vins-maisondelachapelle.fr](mailto:contact@vins-maisondelachapelle.fr)  
T. +33 (0)3 86 18 96 33