

Château de la Vieille Chapelle

GRAND VIN DE BORDEAUX

AOC Bordeaux
Vins Bio / Bio-dynamie
Chambres d'Hôtes
Oenotourisme



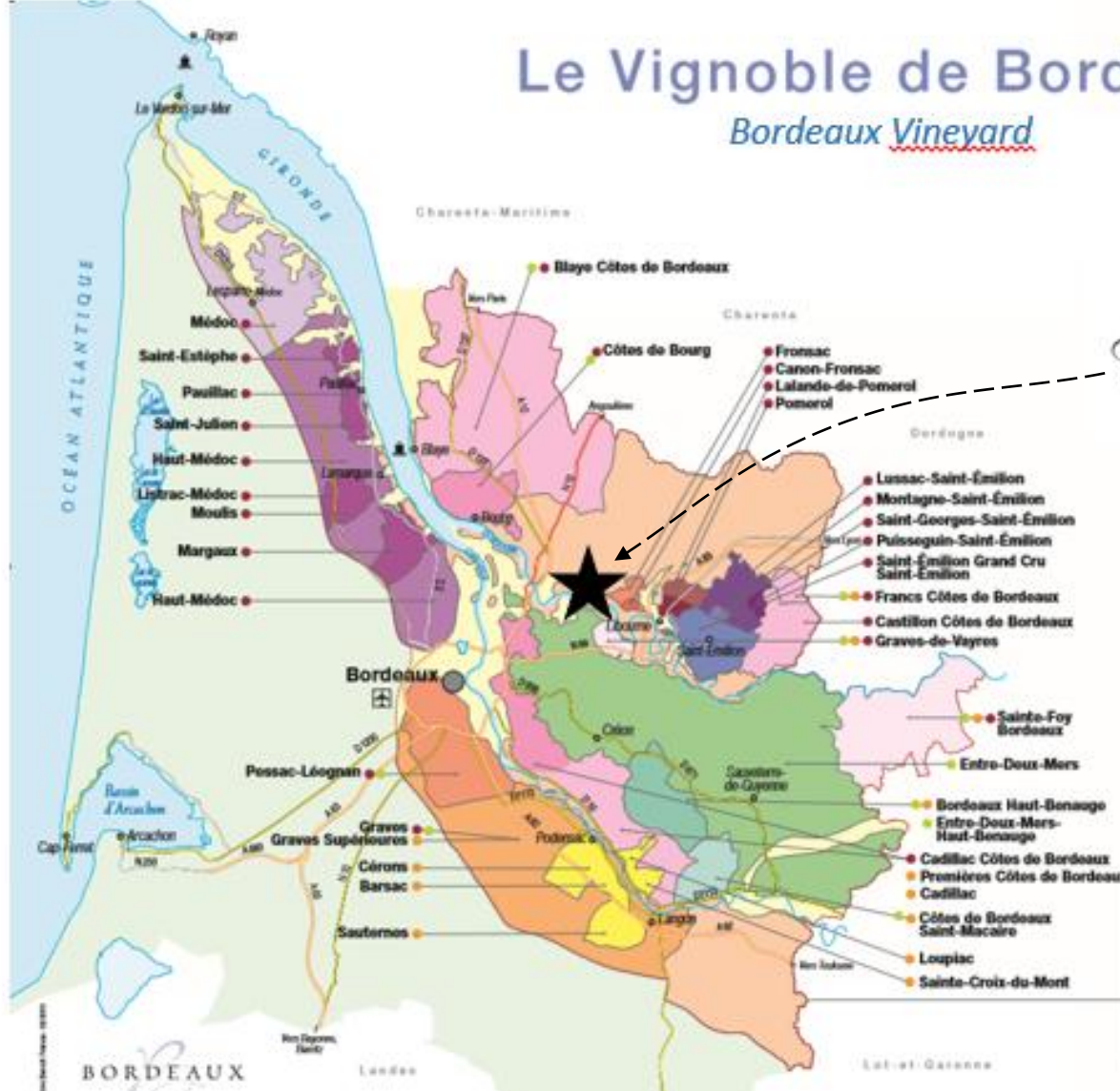
Janvier 2022

Situation

35 mns de Bordeaux, 15 mns de Libourne et 25 mns de St Emilion

Château de la Vieille Chapelle

Le Vignoble de Bordeaux Bordeaux Vineyard



Château de la Vieille Chapelle

GRAND VIN DE BORDEAUX

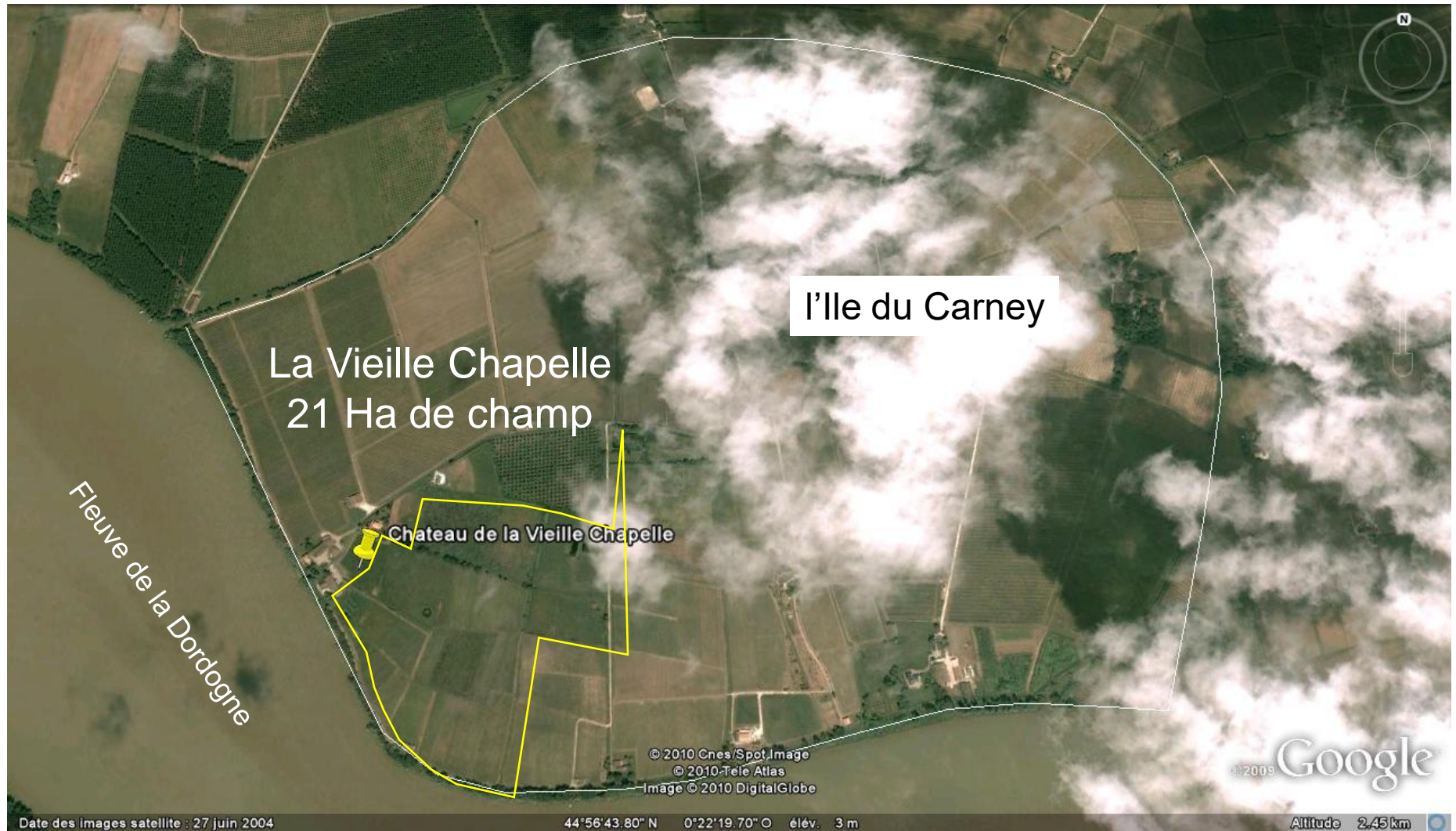
AOC Bordeaux
AOC Bordeaux Supérieur
Vin de France



- Vin rouge
- Vin rosé
- Vin blanc sec
- Vin blanc doux

Bordeaux et Bordeaux Supérieur
Produites sur l'ensemble du vignoble bordelais, les appellations régionales Bordeaux et Bordeaux Supérieur représentent près de 55 % de la surface en production ; elles sont majoritairement présentes dans les terroirs entre Dordogne et Garonne et ceux du Nord-Libournais.





Une vieille chapelle du XIIème siècle



21 hectares d'ancien terroir, une ancienne chapelle du XIIe siècle, un vignoble au bord de la Dordogne. Vous êtes entré sur les terres du Château de la Vieille Chapelle.

C'était autrefois **la chapelle Notre-Dame**, centre catholique et culturel de la paroisse de l'île du Carney, ainsi que le lieu de batailles sanglantes entre le roi de Bourgogne et les païens du nord....

Des prêtres bénédictins ont continué à y vivre jusqu'à la Révolution française. Le dernier d'entre eux est le père Anthony Tesseydre, né en Auvergne vers 1724, surnommé « le curé de l'île du Carney ».

Historiquement, cette chapelle n'était pas seulement un centre religieux, elle accueillait également les bateliers qui transportaient des barriques sur la Dordogne, les vins étant ensuite expédiés dans le monde entier.



- Frédéric et Fabienne Mallier ont fait l'acquisition du Château de la Vieille Chapelle en juin 2006.
- Le domaine se compose de 21 hectares le long de la rivière Dordogne dans un bel environnement. Le nom vient d'une ancienne chapelle romaine du XII^{ème} siècle.
- Situé sur le Canton de Fronsac, le Château de la Vieille Chapelle produit sur 9 hectares entre 35 et 45 000 bouteilles par an en **AOC Bordeaux, AOC Bordeaux Supérieur, Vin de France**, Blancs, Rosés et Rouges.
- Depuis 2006, de nombreuses médailles et communiqués de presse ont été attribués aux vins: «Guide Hachette», «Bettane & Desseauve», «Int London Wine & Spirit», «Concours de vin de Los Angeles», «Concours de Bordeaux»...
- L'œnotourisme a débuté en 2006 et s'est développé en 2010 avec le lancement de 5 chambres d'hôtes et de la Table d'Hôtes. Chaque année, de nombreux événements sont organisés, associant les vins à la musique, aux arts et aux conférences sur le Mascaret... C'est plus de 3000 visiteurs chaque année.
- En 2008, la conversion aux vins biologiques a été lancée, avec une certification officielle en 2013 (Bio / Ecocert)
- La certification Demeter a été obtenue en 2017 (Bio-dynamie)

Ventes :

- . 100% des ventes en bouteilles (pas en vrac)
- . 7 vins reconnus : 2 blancs, 1 rosé, 4 rouges.
- . Exportation vers 15 pays (50%), BtB France (35%) BtoC (15%)

Production :

- . 9 Ha de vignes en production.
- . Production de vin biologique depuis 2009 et biodynamique depuis 2015.
- . Vendanges et vinification de sélection parcelles
- . Investissements importants dans les équipements de chai et dans le vignoble pour s'adapter à la production en Bio / Bio-dynamie.
- . Vendanges manuelles.
- . Aucun intrant dans les vins. Fermentation en levures indigènes. Vins non coller, non filtrer. Ajout très modéré de SO2.

Oenotourisme :

- . 5 chambres d'hôtes.
- . Table d'Hôte associé à la dégustation de vin.
- . Evenements toute l'année : plus de 3000 visiteurs par an.



Les vins:

Total de 9 Ha en production :

- **Sémillon**: 0,48 Ha (grappes blanches). 40 ans
- **Cabernet Francs**: 2,5 Ha (grappes rouges). 40 ans
- **Merlot**: 5,30 Ha (25, 50 et 75 ans)
- **Bouchalès-Merlot** (vignes pré-phyloxériques): 0,33 Ha. Entre 120 et 150 ans. Non greffé.

Densité:

- . Entre 3700 à 4600 vignes par hectare.
- . Enraciné 1,8 x 1,5 x 1,2 mètres

Le sol de la Vieille Chapelle, situé sur les rives alluviales de la Dordogne est principalement constitué :

- . D'argiles fines et profondes
- . Les dépôts alluviaux – Limons

Offrant une excellente structure, grumeleuse et équilibrée dans laquelle la présence élevée de matières organiques constitue un avantage agronomique majeur.

La biodiversité est la clé des vins biologiques. La proximité de la **rivière Dordogne** apporte des avantages spécifiques à la façon dont nous conduisons le vignoble, donc à la qualité des vins:

- Microclimat dû au fleuve qui semble générer une pluviométrie plus légère que les terres plus hautes à proximité. Nous obtenons des jus de raisin riches, naturellement concentrés et sains.
- Un environnement venteux permet - même les jours de pluie - un séchage rapide des feuilles et des raisins. Cela permet de réduire les traitements grâce à des vignes bien ventilées.
- Le niveau élevé de sédiments dans les eaux de la Dordogne permet à cette rivière de capter la chaleur et de protéger les vignes pendant les périodes de grand froid. Inversement, la Dordogne apporte fraîcheur pendant l'été.
- Pendant des millénaires la Dordogne a déposé ses sédiments dans les sols. Lesquels sont riches en matières organiques, offrant des vins corsés et structurés.
- La rivière et son environnement protégé contribuent à une biodiversité et à une vie très actives: Indispensables pour nos vignes et vins biologiques.
- Enfin, deux fois par jour, les puissantes marées (nous sommes à 90 km de la mer / 9 mètres de marnage) - produisent d'importants mouvements respiratoires dans les sols.

Comment nous conduisons les vignes Ou est-il aussi question de philosophie...



En 2008, nous avons cessé d'utiliser **des herbicides** et à partir de 2009, nous avons arrêté les **pesticides**. Plus de traitement systémique mais uniquement de «contact».

Depuis 2010, nous utilisons des **traitements alternatifs** et **naturels** tels que la prêle des champs, l'ortie, la fougère et la bardane.

Depuis 2013, tous les vins sont **certifiés biologiques** (par Ecocert). Certification bio-dynamie «Demeter» en 2017.

Conduite du vignoble :



- ✓ Augmenter la hauteur de palissage de 15 à 20 cm pour améliorer la photosynthèse
- ✓ Taille Poussard pour assurer la pérennité et respect de la vigne..
- ✓ Travaux mécaniques des sols (pas d'herbicides)
- ✓ Traitements limités et raisonnés au besoin. Moins de 3 kg de CUMa.
- ✓ Récolte manuelle depuis 2010
- ✓ Pas de récolte en vert. Nous préférons raisonner la taille.
- ✓ Pas d'effeuillage systématique de la vigne. À considérer dans des circonstances exceptionnelles.
- ✓ Enherbement et engrais vert semé un rang sur 2. En alternance annuelle.
- ✓ Passage de la bouse de corne (500/500P) et de la Silice (501) plusieurs fois par an.
- ✓ 100% des opérations sont enregistrées pour une traçabilité complète.
- ✓ Nous conservons et organisons des parcelles non plantées pour améliorer la biodiversité.. de l'entité agricole de la Vieille Chapelle.



- Le chai est équipé de cuves en béton (50 HL & 100 HL) pour une capacité totale de 900 HL - parfaitement entretenu - sans aucun traitement de surface interne, permettant ainsi un vieillissement lent des vins. Plusieurs autres cuves à vin (300 HL) complètent ces cuves en béton. La cave fait face au nord et permet ainsi une bonne régulation de la température
- En 2006, nous avons investi dans deux outils essentiels pour la qualité des vins: un générateur de froid / chaleur et une pompe péristaltique.
- Un chai à barriques d'environ 30 à 40 pièces. Chêne français, barriques de 300 litres pour la fermentation et élevage des Grands Blancs et élevage de vins rouges (Merlots de Baudet, cuvée Réserve)



La Vendange (manuelle) **des parcelles** est divisée en 4 zones avec différentes périodes de récolte

- Le Sémillon de « la Chapelle »
- Les vieux merlots de M. Baudet (produisant "Les Merlots de Baudet")
- Les vieilles vignes (Bouchalès, Merlots, autres cépages ayant survécu au Phylloxéra).
- Les Cabernet Francs de "La Chapelle"



Vinification des vins **BLANCS**:

- Tri des raisins avant la récolte dans le vignoble (Botrytis)
- Macération pré-fermentaire à froid selon besoin.
- Fermentation en levure indigène.
- Vinification en fûts de chêne neufs (chêne français) ou en cuve inox(selon la cuvée).
- Elevage en barriques sur lies grâce à un socle équipé de roues (roulement à 360 °)
- Aucun intrant dans les vins. Faible ajout de SO2 (cf. protocole Biodynamie).
- Collage à la bentonite et / ou au froid. Pas de filtration des vins.



Vins ROUGES :

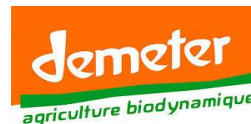
- Macération pré-fermentaire de 2 à 4 jours selon les millésimes.
- Vinification et élevage en cuve béton. Cuves brutes (non revêtue) permettant une micro-oxydation naturelle
- Pigeage manuel.
- PAS de micro-oxygénation artificielle. Peu de soutirage des vins (pour préserver le fruité, permettant un faible niveau de sulfite).
- Fermentation de levure indigène. Aucun autre intrant / additif.
- Pour certains mélanges, vieillissement en fûts de chêne français de 6 à 10 mois, selon le millésime. Pas de bois neufs sur élevage.
- Faible teneur en sulfites (cf. référence Biodynamie).
- Les vins ne sont ni collés ni filtrés

Vins ROSES :

- Les vins rosés sont vinifiés comme les vins blancs.
- Vinification / élevage en cuve inox (pas de barrique).
- Aucune levure ajoutée, faible teneur en sulfite

Nous opérons sous différents labels et certification :

- ✓ Membre du **Syndicat des Bordeaux** et Bordeaux Supérieur (conforme au tableau de qualité de la production).
- ✓ Membre de « Vignerons Bio d'Aquitaine » et « Association Aquitaine Bio-Dynamie »
- ✓ Depuis 2009 : **Vignobles et Chais** en Bordelais. Label «**Vignobles et Découvertes**» (Atout France) depuis 2016.
- ✓ Depuis 2013 : **Ecocert** pour la certification de vin biologique.
- ✓ Depuis 2017 : **Demeter** certification Bio-Dynamie.



Les vins du Château de la Vieille Chapelle

Médailles et Récompense



Gault & Millau
Trouver le meilleur, toujours



IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
2008



Bordeaux
Millésime 2008

Le guide de Jacques Dupont



Terre de Vins
Le portail du vin et de l'oenotourisme

TOPVINIS





Les vins du Château de la Vieille Chapelle

Blanc, Rosé et Rouge.





Appellation	AOC Bordeaux / Vin de France
Cépage / assemblage	100% Sémillon
Vinification	Fermentation levures indigènes. Vinification cuve inox. Pas de contrôle de la Malo par ajout de SO2. Collage à la Bentonite. Vin non filtré. Entre 35 et 60 mg/L de SO2 total.
Dégustation	Nez de fruits mûrs, exotique, abricot, Bouche dense et longue.
Production moyenne annuelle	2500 a 3500 bouteilles (75 cl).
Très bon avec	Fromage, volaille, Fruit de mer, Foie Gras
Médailles	
Ce qui rend ce vin spécial !	Un Sémillon 100%. Un vin de grappe unique rare pour Bordeaux. Une nouvelle étiquette depuis 2020

Plus de détail sur les vins...

Les Grands Blancs (Réserve)



Appellation	AOC Bordeaux (Blanc Sec) Vin de France (2020)
Cépage / assemblage	100% Sémillon
Vinification	Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en fûts neufs - chêne français (Berthomieu). Sans ajout de SO2 pour contrôle de Malo. Collage à la bentonite. Vin non filtré.
Dégustation	Beau nez de fruits mûrs, bouche dense. Boisé très fondu et homogène. Notes d'abricots, miel Amandes et noisettes.
Production moyenne annuelle	3500 bouteilles (75 cl)
Très bon avec	Fromage, Volailles, Fruit de mer, Foie Gras
Médailles	Andreas Larsson (2006)
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	Un Sémillon 100%.Un vin de grappe unique rare pour Bordeaux.



Appellation	AOC Bordeaux Rosé
Cépage / assemblage	Merlot / Cabernet Francs
Vinification	Vendange manuelle. Tri de la vendange. Pressurage direct, vinifiée en cuve inox. Levure indigène. Sans aucun intrant. SO2 total faible (entre 25 et 60 mg/L)
Dégustation	Nez de fruits rouges - fraise et cerise, des arômes très expressifs. Vin fruité et coloré.
Production moyenne annuelle	3000 à 5000 bouteilles (75 cl) + Magnums selon les années.
Très bon avec	Gâteau aux fraises ou à la framboise
Médailles	
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	Le millésime 2013 a été élaboré à partir des vieux raisins pré-phylloxéra. Un assemblage de Bouchalès et de merlot

Nouvelle étiquette !



Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Cépage / assemblage	80 % Merlot / 20% Cab. Francs
Vinification	Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en cuve béton brut. Peu de soutirage. Vins non collés, non filtrés. Faible teneur en SO2 (entre 20 et 45 mg/L de TTL)
Dégustation	Un Bordeaux droit et bien équilibré, Un vin comme le terroir. On aime les arômes de fruits rouges, frais, bouche charnue et aromatique.
Production moyenne annuelle	12 et 15 000 bouteilles (75 cl) + Magnums
Très bon avec	Salade Méditerranéenne, Charcuterie.
Médailles	
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	Faible teneur en sulfite. Un vrai Bordeaux de «tous les jours».



Plus de détails sur les vins...

Cuvée RÉSERVE

Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Cépage / assemblage	80 % Merlot / 20% Cab. Francs
Vinification	Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en cuve béton brut. Vieilli en fûts de chêne français (Berthomieux 10 mois. Jamais de barriques neuves. Pas de collage, pas de filtration. Faible teneur en SO2 (entre 35 et 45 mg/L)
Dégustation	Un Bordeaux Supérieur à la couleur dense. On aime ses tanins, ses arômes de fruits rouges - mûre, fraise selon les millésimes, la rondeur du merlot et l'élégance du cabernet franc.
Production moyenne annuelle	15 000 bouteilles (75 cl) + Magnums et Double Magnums.
Très bon avec	Gâteau au chocolat, viande rouge grillée, magret de canard.
Médailles	Médaille d'or (concours de Bordeaux) de 2009
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	L'élégance d'un Bordeaux qui conserve le gout du terroir (pas de bidouille...)



Appellation	AOC Bordeaux Supérieur Vin de France (2018)
Cépage / assemblage	100% Merlot
Vinification	Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en cuve béton brut. . Elevage en fûts de chêne français (Berthomieux) 10 mois. Jamais de barriques neuves. Vin non collé, non filtré. Faible teneur en sulfite (entre 25 et 40 mg/L)
Dégustation	Complexité, avec une première bouche veloutée et fruitée, suivie de tanins croquants. Très belle longueur.
Production moyenne annuelle	10 000 bouteilles(75 cl)
Très bon avec	Gâteau au chocolat, viande rouge grillée, magret de canard
Médailles	Médaille d'argent (concours de Bordeaux) pour le millésime 2009. Médaille d'or pour le millésime 2014 et 2015
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	Nommé ainsi car ces Merlots ont été planté par Mr. Baudet en 1940 ... !!



Appellation	Vin de France
Cépage / assemblage	30% Bouchalès, 60% Merlot, 10% autres vignes de Bordeaux rares et historiques.
Vinification	Vinification en cuve béton brut. Elevage en barriques - chêne français (Berthomieux) jusqu'à 12 mois. Pas de bois neuf.
Dégustation	Un vin puissant et élégant, nous aimons la puissance et la rondeur fruitée en bouche, le charme de son chêne intégré
Production moyenne annuelle	1000 bouteilles (75 cl) + Magnums
Très bon avec	Gâteau au chocolat, viande rouge grillée, magret de canard. Pourquoi pas avec un cigare cubain?
Médailles	Amphore (2021) for 2018 vintage
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	Un vin rare. Vignes pré-phyllloxériques. Pied-francs. Produit en 2006, 2008 et 2010, 2018, 2020



Appellation	Vin de Table / Vin de France
Cépage / assemblage	65% Bouchalès, 25% Merlot, 10% autres vignes de Bordeaux rares et historiques.
Vinification	Fermentation levures indigènes. Vinifié et élevé en cuve béton brut. Vieilli en vieux fûts de chêne français de 400 litres jusqu'à 8 mois. Pas de sulfite ajouté. Vin non collé, non filtré. Vin primeur pour 2019.
Dégustation	Un vin frais, croustillant, nerveux et tendu. Tanins profonds, fins et persistants. Alors que le Bouchalès apporte de l'acidité et de la fraîcheur, les merlots apporteront de la profondeur et de la rondeur à ce mélange si particulier
Production moyenne annuelle	700 to 2000 bouteilles(75 cl)
Très bon avec	Salades méditerranéennes, homard, poisson grillé à l'huile d'olive.
Médailles	
Qu'est ce qui rend ce vin spécial!	Un vin rare. Vin Nature. De vignes pré-phyllloxériques non greffées de plus de 150 ans.

Les vins du Château de la Vieille Chapelle

Les poèmes de Fabienne



*Merlot à lui seul se suffit
Car Baudet l'a voulu ainsi
Merlot joue,
Riche, puissant
Il sait que Baudet les surveille
Lui et sa robe vermeille.
Car bientôt viendra l'embellie
Alors Sieur Baudet danse
Et Merlot danse aussi
Dans les carafes cristallines
Où ses parfums exhalent enfin
Le doux souvenir de la vigne
La saveur des fleurs de raisin.*

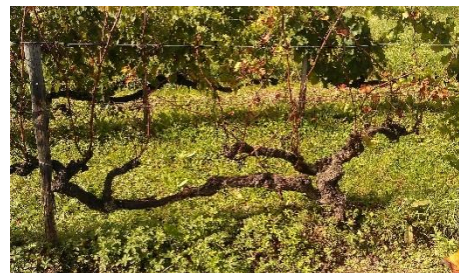
MB 2005



*Ce vin est esprit
Un parfum, un présage
Léger, suave, joueur
Il saura flatter votre humeur
Changeant,
De tous les âges
Il peut aussi être sage
A tous les amoureux du beau
Je dédie ce vin
Aux grappes d'or et de soleil
Qui en font l'excellence
Sémillon, Sauvignon
Les Grands Blancs dansent
Aux accords subtils
Des parfums de fruits d'automne.*

GB 2007

Pour tous les millésimes, Fabienne écrit un poème pour «**Les Grands Blancs**»
et une histoire pour «**Les Merlots de Baudet**».



BOUCHALES ? Cépage historiquement répandu dans la vallée de la Garonne et de la Dordogne et aujourd'hui totalement disparu. Ce vin produit par le Château de la Vieille Chapelle provient d'une parcelle de 30 ares (3000 m²) **plantée il y a plus de 120 ans** et composée de Bouches, Merlots et 9 autres variétés différentes historiques du Bordelais.

Le Phylloxera a détruit tout le vignoble européen entre 1870 et 1920. Ces vignes **ne sont pas greffées** avec une racine entre 25 et 40 mètres de profondeur. Ils ont survécu au phylloxéra par submersion chaque année l'hiver.

En 2009, nous avons procédé à une analyse génétique et découvert l'existence de ces vignes de Bouchalès. En 2014, nous avons réalisé une cartographie par ampélographie, de cette parcelle et avons identifiés 11 cépages.

Aujourd'hui, cette parcelle comprend 400 pieds de vignes, donc l'encépagement est de 65% de Bouchalès, 25% de Merlots et 10% d'autres variétés très rares telles que: **Peloursin, Mancin des Palus, Cot, Cabernet Francs, Castet, Carmenère, Cabernet Francs.**

Nous travaillons actuellement sur un projet de replantation sur 4 Ha par sélection massale de ces différents cépages afin de faire revivre ces assemblages et vignes d'autrefois. Un projet que nous appelons : « **Les Vignes du Futur** ».

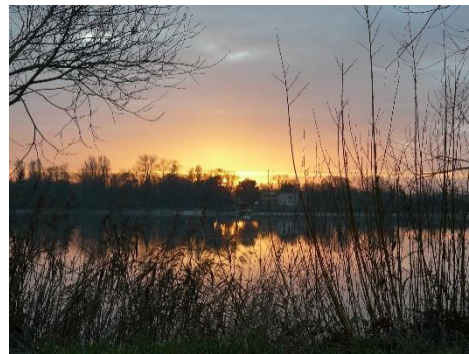
Les baies de Bouchalès sont petites. Avec les peaux minces et très sensible au Botrytis. Le Bouchalès a la particularité de développer de l'acidité et un fruité très vif.

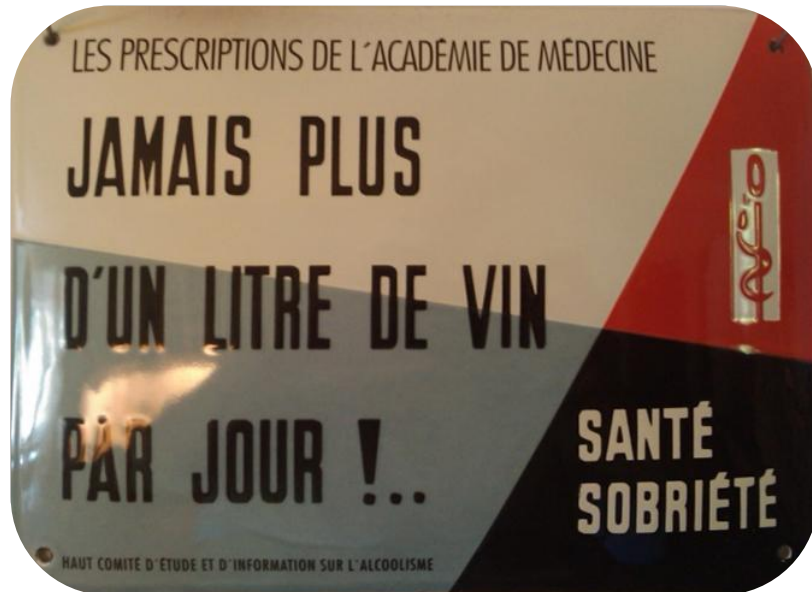




Toute l'année, nous accueillons nos clients à venir découvrir et savourer les vins, la cuisine de Fabienne et la magie et la beauté de la Vieille Chapelle,

Plus sur www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com





Frédéric & Fabienne Mallier

Château de la Vieille Chapelle
2 rue Florence Arthaud,
Lieu Dit La Chapelle
33240 Lugon et l'Île du Carney

Tel: + 33 (0) 5 57 84 48 65

best-of-bordeaux-wine@chateau-de-la-vieille-chapelle.com
www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com

www.facebook.com/Château-de-la-Vieille-Chapelle-Vins-Bios-Chambres-Tables-dhôtes-164855890207492/



@VieilleChapelle

www.instagram.com/chateaudelavieillechapelle/



Qu'en est-il de la différence entre différentes certifications et vinification...

Vinification & traitement	Conventionnel	Biologique	Durable	Bio-Dynamique	Vin naturel
Gestion des vignobles	<ul style="list-style-type: none"> Traitements de produits systémiques Fongicides Herbicides Insecticides 	<ul style="list-style-type: none"> Produits de contact UNIQUEMENT Contrôle de l'utilisation du cuivre (moins de 6 kg / an / Ha de CuMa) Agriculture alternative avec des extraits de plantes naturelles 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune obligation d'être bio ou bio-dynamique. Raisonnement sur l'eau, réduction de la consommation d'énergie. Raisonnement sur l'empreinte CO2 réduite 	Identique à Bio, plus : <ul style="list-style-type: none"> Suivi du calendrier lunaire Application des traitements 500P et 501 (fumier de corne de vache et silice de corne) CuMa moins de 3 kg / an / Ha 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune obligation d'agriculture biologique, bio-dynamique ou durable, bien que la plupart des vignobles soient construits selon l'une de ces méthodes.
Vinification	De nombreuses technologies permettant: <ul style="list-style-type: none"> Levure addition, enzymes, gomme arabique, Réduction de acidification, ; ... SO2 élevé 	<ul style="list-style-type: none"> Levures Bio et quelques intrants autorisées. Très peu de manipulations de vin autorisées. Niveau de SO2 inférieur à celui des vins conventionnels 	<ul style="list-style-type: none"> Identique au protocole conventionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Levures indigènes Aucun additif autorisé Pas de manipulation du vin Filtration autorisée mais très rare Niveau de SO2 inférieur aux vins biologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> Similaire aux vins Bio-Dynamie mais sans sulfites ajoutés
Emotion & Vibration....	Ca dépend !	Peut-être, mais pas toujours ...	Peut-être	Oui bien sûr:)	Ca dépend !
Labels & Certifications	NON	Label européen: Certification Ecocert, Agricert, Veritas .. Au delà de l'Europe chaque pays a son cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> HVE / HVEC SME (à Bordeaux) 	Label privé international: DEMETER. En France, BioDivin est une autre certification	Un seul label privé est connu en France sous le nom de AVN (Ass. Des Vins Naturels). Un cahier des charges a été validé par l'INAO.

