



Château de la Vieille Chapelle

GRAND VIN DE BORDEAUX

WWW.CHATEAU-DE-LA-VIEILLE-CHAPELLE.COM

Frédéric & Fabienne MALLIER, 4 Chapelle, 33240 Lugon et l'île du Carney, SARL - RCS 490 473 907 00015
Tel : 05 57 84 48 65 – Fax 05 57 84 40 28 - f.mallier@chateau-de-la-vieille-chapelle.com



Un petit bout d'histoire d'un petit coin de Paradis ...

Le Château de la Vieille Chapelle est une Chapelle Romane du XII^{ème} siècle au milieu de 21 hectares de terre dont 8,66 de vignes en bordure directe de Dordogne, situé sur la commune de Lugon et l'île du Carney en Gironde.



La Chapelle Notre Dame, ainsi se nommait-elle, était le centre culturel catholique de la Paroisse de l'île du Carney (en vieux français « l'île du Charnier », suite à la bataille sanglante entre le Roi de Bourgogne et les Païens du Nord (les Normands, sic ...))

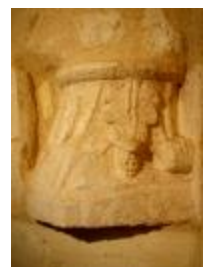
Les prêtres Bénédictins se succédèrent jusqu'à la Révolution. Le dernier fut le Père Antoine Tesseydre, né en Auvergne vers 1724, nommé « Vicaire de l'île du Carney » en 1772. Il resta à son poste jusqu'en 1792, écroué au Fort du Hâ en 1793 (prêtre réfractaire). Il fut embarqué sur le « Républicain » le 5 Frimaire An III (25 Novembre 1794) à destination de la Guyane. Libéré en 1801, il finit sa vie dans son pays natal....



... Depuis le 29 Juin 2006, nous habitons et travaillons ce petit coin de paradis avec la volonté de produire l'un des meilleurs Bordeaux (*).

N'hésitez pas à venir nous voir... A très bientôt.

Deficiente vino, deficit omne



(*) à déboucher sans modération...



Une équipe

Après 10 années d'expatriation en Asie et plus particulièrement en Chine, un retour en France en 1998, Frédéric et Fabienne achètent le Château de la Vieille Chapelle en Juillet 2006. C'est l'aboutissement d'une recherche de 10 années et la réalisation d'une passion pour le vin.



Pour relever ce défi et développer le potentiel très qualitatif des vins de la Vieille Chapelle, nous sommes entourés de compétences très expérimentées et reconnues.

Bernard Taudin - ancien propriétaire, qui reste très attaché à « ses » vignes et qui connaît parfaitement son environnement - en tant que responsable du chai et des cultures.

Olivier Dauga ET Catherine (Le Faiseur de vin) nous accompagne sur l'amélioration constante de nos vins aussi bien à la vigne qu'au chai pour en faire un des meilleurs Bordeaux de sa génération.

Grégory Dalla Longua est notre Œnologue conseil.

Frédéric et Fabienne se consacrent à la commercialisation aussi bien en France qu'à l'étranger. Notre expérience de 10 années en Asie (nous parlons tous les deux le Chinois et le Japonais) nous ouvre de nombreuses portes dans ces contrées lointaines ...

C'est avec cette « Dream Team » que nous allons porter très haut trois vins :



Le château de la Vieille Chapelle : un Bordeaux haut en couleur, attachant ... en Rouge, Blanc et Rosé.



Les Merlots de Baudet : un vin issu de nos meilleures parcelles de Merlots et élevé en barriques - bois français et américain - entre 6 et 8 mois.



Les grands Blancs issu principalement de Sémillon et vinifié en futs de chêne français.



Le Grand Rosé, rosé de presse acidulé aux notes de fruits rouges .





La Cuvée A1A, un Bordeaux Supérieur puissant, fruité , rond et charmeur avec un boisé fondu

Terroir et Culture de la Vigne



Superficie vendangée en 2006 : 7.12 hectares dont

 6.7 hectares de rouge constitués de 70% de Merlots et 25% de Cabernet Sauvignon. Les autres 5 % du vignoble sont plantés de Malbec, Petits Verdots et autres cépages très anciens. L'âge des vignes se situe entre 30 et 50 ans.

 0,5 ares de blanc essentiellement plantés de Sémillon. Age moyen 35 ans.

Sol :

Le terroir du Château de la vieille Chapelle est situé sur le système alluvial de la Dordogne. Il est constitué selon les zones d'alluvions plus ou moins récentes :

- d'argiles limoneuses sableuses
- de limons argileux



Sous ces alluvions, il peut être rencontré des argiles appartenant à l'Eocène Supérieur souvent dénommées Argiles à Paléolithérium.

Une étude pédologique menée en 1995 a permis de constater une très grande homogénéité du terroir de la Vieille Chapelle dont voici quelques conclusions :

- entre 0 et 1,2 mètres : Argile brune limono-sableuse ayant une très bonne structure en agrégats appartenant aux dépôts d'alluvions de la Dordogne.
- Une excellente structure – grumeleuse et équilibrée – dans laquelle la présence de matière organique est un atout agronomique évident.
- L'horizon cultural, riche d'une macrofaune diversifiée (annélides), est doté d'une macroporosité importante.
- Sous ces alluvions de la Dordogne, on trouve directement les Argiles à Paléolithérium ayant au minimum 25 mètres d'épaisseur.

Spécificité du terroir :

La proximité de la Dordogne offre deux spécificités intéressantes quant à la qualité des produits que nous élaborons :

- Un micro climat dû au fleuve qui semble générer une pluviométrie 50% moins importante que sur les hauteurs du Fronsadais. Nous obtenons des jus concentrés et riches, mais également très sains.
- Un environnement venteux qui permet – même en cas de pluie – un séchage très rapide de la plante et du raisin. Là encore, ce phénomène particulier nous évite plusieurs traitements et l'installation de foyers de pourriture dans la vigne.
- En revanche, la proximité du fleuve réduit le stress hydrique dans les années de sécheresse, garantissant ainsi un équilibre d'année en année.
- Les vignes situées en bordure de Dordogne (aussi appelées les « palus »), sur des terres riches en argile et limoneuses, apportent une très belle « charpente » et beaucoup de « structure » à nos vins.

Densité de plantation :

Toutes les vignes sont plantées en 1,8 m par 1 m pour une densité moyenne de 5 500 pieds par hectare.



Conduite de la vigne :

A viticulture « raisonnée », nous préférons le terme de viticulture « réfléchi ». Chaque année est différente et ne se ressemble pas.

Voici quelques axes d'orientation pour les cultures 2006 / 2012 :



Depuis 2009 nous sommes en conversion BIO. Travail du sol avec desherbage mécanique, un rang sur deux et sous les pieds.



Augmentation de 15 à 20 cm de la surface de palissage.



Une taille courte afin de respecter la plante, permettre une quantité de vendange adaptée à la qualité que nous recherchons et la concentration des jus (il ne sert à rien de faire « pisser la vigne » pour apporter à la distillerie). Une taille courte est aussi un raisonnement économique.



Limiter les traitements (même en BIO !) et surtout les adapter à chaque parcelle et à leurs besoins. La spécificité de notre terroir nous permet d'être audacieux quant à la réduction de ces traitements.



Effeillage sur un coté (si nécessaire).



Un enregistrement systématique des travaux réalisés à la vigne dans le cadre de la mise en place de notre cahier des charges « traçabilité ».



Un entretien assidu de nos vignes permet d'assurer la grande qualité de nos raisins et vins : Plan d'investissement pour de la complantation et nouvelles plantations selon les parcelles avec la volonté d'augmenter la production de Blanc.



Les chais et l'élevage des vins



Le Chai est équipé de 900 HL de cuverie en ciment parfaitement entretenue, mais non revêtue - ce qui permet un échange gazeux idéal pour les vins.

Plusieurs garde-vins complètent cette cuverie ciment.

Le chai est exposé au nord - ce qui permet une bonne régulation en température.

En 2006, nous avons investi dans deux outils essentiels à la qualité des jus, le respect de la vendange et de nos vins : un groupe de froid et une pompe péristaltique.

Les vins

Suivi biochimique et analytique des raisins et des vins avec le centre œnologique Euralis à Saint André de Cubzac depuis Septembre 2006.

Vendange parcelle sur principalement 4 zones du vignoble.

- (i) les Grands Blancs de la Chapelle
- (ii) Les Merlots de Baudet, Les Plantes, La Pointe, L'Escaley
- (iii) Les vieilles Vignes (parcelles « des digues » et de « La Cabanne »)
- (iv) La Chapelle (Cabernet Sauvignon)

Les assemblages sont réalisés en fonction de la commercialisation des vins en Bordeaux ou Bordeaux Supérieur.

La vendange est manuelle ou mécanisée selon les parcelles. La vendange à la « machine » est réalisée par des professionnels qui garantissent d'années en années les machines les plus performantes et les plus respectueuses de la vendange.



En 2011 nous avons vendangé tous nos rouges à la main. Un grand bonheur !

La parcelle des Vieilles vignes sont systématiquement vendangée à la main.

Plus spécifiquement pour les Blancs :

- « Tombée des foyers de Botrytis » avant la vendange pour les blancs.
- Thermorégulation après vendange (entre 15 et 18 degrés C) pendant plusieurs jours avant départ de fermentation.
- Vinification en fûts de chêne pour partie.
- Suivi quotidien de la densité et de la température pendant toute la période des fermentations.

Pour les Rouges :

- Utilisation d'une table de tri vibrante et triage manuel de la vendange.
- Thermorégulation dès réception de la vendange.
- Macération pré-fermentaire de 2 à 4 jours selon les cuves.
- Elevage en chêne français et américain variable selon les millésimes (entre 6 et 8 mois).
- Pour les 2005, vin non filtré, passage sur cartouche uniquement.
- Pigeage manuel pour le respect des jus.
- Remontages sélectifs - avec la pompe peristaltique uniquement - selon les cuves.

Pour le Rosé :

- Sélection des meilleurs « vins de goutte » durant la vendange plus saignée de cuve.
- Thermorégulation dès la réception de la vendange et maintien de la température (12 degrés) pendant environ 48 heures.
- Vinification en Blanc.





AFFILIATION



Partenaires principaux :

Nous avons la volonté de travailler avec les grands professionnels. Chaque fournisseur a aussi été sélectionné sur son cahier des charges et la politique qualité (cf certification ISO 9001 V2000, HACCP, ..) On notera pour certains fournisseurs de produits sensibles et naturels un intérêt particulier à la politique de traçabilité tout au long de la production jusqu'à la livraison (par ex pour les bouchons, barriques, ...).

Dégustation et visite des chais, CHAMBRES & Table d'Hôte (3 epis – Gites de France)

Pour une balade sur les rives de la Dordogne, la dégustation de nos vins, la visite des chais ou encore acheter nos vins directement à la propriété, nous vous accueillons tous les jours avec ou sans rendez-vous.



Et pour une halte dans le calme, passez quelques jours en Chambre d'hôtes et profiter de la Table d'hôte avec les produits du terroir dans le jardin en bordure de Dordogne ou dans la l'ancienne Chapelle romane.

Soyez les bienvenus...

Contact :

Frédéric ou Fabienne Mallier

Tél : +33 (0)5 57 84 48 65 - fax : +33 (0)5 57 84 40 28

f.mallier@chateau-de-la-vieille-chapelle.com

4 La chapelle, 33240 Lugon et l'Île du Carney (Bordeaux)
France.