DOMAINE CHAPEL

Domaine Chapel

Avec ses pentes abruptes, ses parcelles en altitude et ses sols sableux granitiques, le cru Chiroubles a plus en commun avec le nord de la vallée du Rhône que toute autre région de France. En janvier 2018, nous avons commencé à cultiver un peu moins de 2 hectares de vignes dans les lieux-dits, Saint-Roch et Poullet. Chaque parcelle comprend environ 1 hectare de vignes, toutes deux exposées sud-est, elles sont plantées à 10 000 pieds/hectare (haute densité) et taillées en gobelet. Des hauteurs de Poullet, on peut voir le lointain Mont Blanc à l'est et on a une vue dégagée sur le sud de la Côte du Py, le Mont Brouilly et les Monts du Lyonnais sur les contreforts du Massif Centralau loin.
En 2018, nous avons réorganisé les rangs trop encombrés en taillant les vieilles vignes tordues pour dégager des passages exploitables nous permettant de labourer la surface du sol. En raison de la pente, nous travaillons les sols au treuil et à la charrue puis à la pioche, l'âge moyen des vignes de Saint-Roch est de 55 ans, et celui de Poullet varie entre 40 et 60 ans. Dans les deux parcelles, le sol est un mélange de granit rose, de grès et de divers fragments de roches magmatiques altérés. Le vin continue son élevage durant la saison printanière puis les deux parcelles sont assemblées avant d'être mises en bouteilles.

Profil du vin

Droit, harmonieux, silex et grenade.

Notre approche de la vinification

Macération semi-carbonique en grappe entière d'environ 21 jours, levure indigène, sans SO2 ajouté.

Élevage

En jarre en grès environ 9 mois. 2 grammes de soufre avant la mise en bouteille. Sans collage et sans filtration.

Appellation :	Chiroubles
Lieu-dit :	Châtenay
Cépage :	Gamay Noir à Jus Blanc
Alcool :	13 %
Type du sol :	Granit rose, grès et divers fragments de roches magmatiques altérés.
Culture :	Biologique
Vendanges :	Manuelles

Domaine CHAPEL - 98 Chemin des Hortensias - 69430 Régnié-Durette - France
E-mail : contact@domainechapel.fr - **www.domainechapel.fr**