

# AUXEY-DURESSES BLANC

« Les Hoz »

2023



## COULEUR / COLOR

Blanc / white



## MILLÉSIME / VINTAGE

2023



## FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fût, élevage de 12 mois en fûts (10 % fût neuf) puis 3 mois en cuve avant la mise en bouteille sans filtration. Pas de battonnage.

/ Alcoholic and malolactic fermentation in barrels, aged 12 months in barrels (new oak 10%), followed by 3 months in vat before bottling without filtration. No lee-stirring.



## PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu de la parcelle originelle du domaine. Une parcelle de 5ha d'un seul tenant, exposée plein sud, sur le hameau d'Auxey Duresses à Melin. Lieu-dit « Les Hoz » plantée pour partie en Pinot Noir et pour une autre partie en Chardonnay.

Les chardonnay ont été planté au début du siècle dernier, et ont aujourd'hui environ 90 ans. A cette époque, nous parlions encore de sélection massale. Après avoir utilisé des clones, j'ai décidé en 2017 de refaire une sélection massale pour les nouvelles plantations du domaine. La sélection se fait à partir de cette parcelle. Nous sommes aujourd'hui dans la dernière phase, à savoir la multiplication de nos des pieds.

Terroir très calcaire, sol blanc et terre profonde.

/ This wine comes from the estate's original plot called "LES HOZ," a contiguous holding of 5 ha, facing south, in the hamlet of Auxey Duresses in Melin. The vineyard is planted to both Pinot Noir and Chardonnay.

The Chardonnay was planted at the turn of the last century, and the vines are now around 90 years old. At that time, massal selection was the only way to replant. After using clones elsewhere, I decided to then go back and do a massal selection from this plot. This was a five-year project, and our first massal vines are now in the ground.

Mostly limestone terroir, with white soil and deep earth.