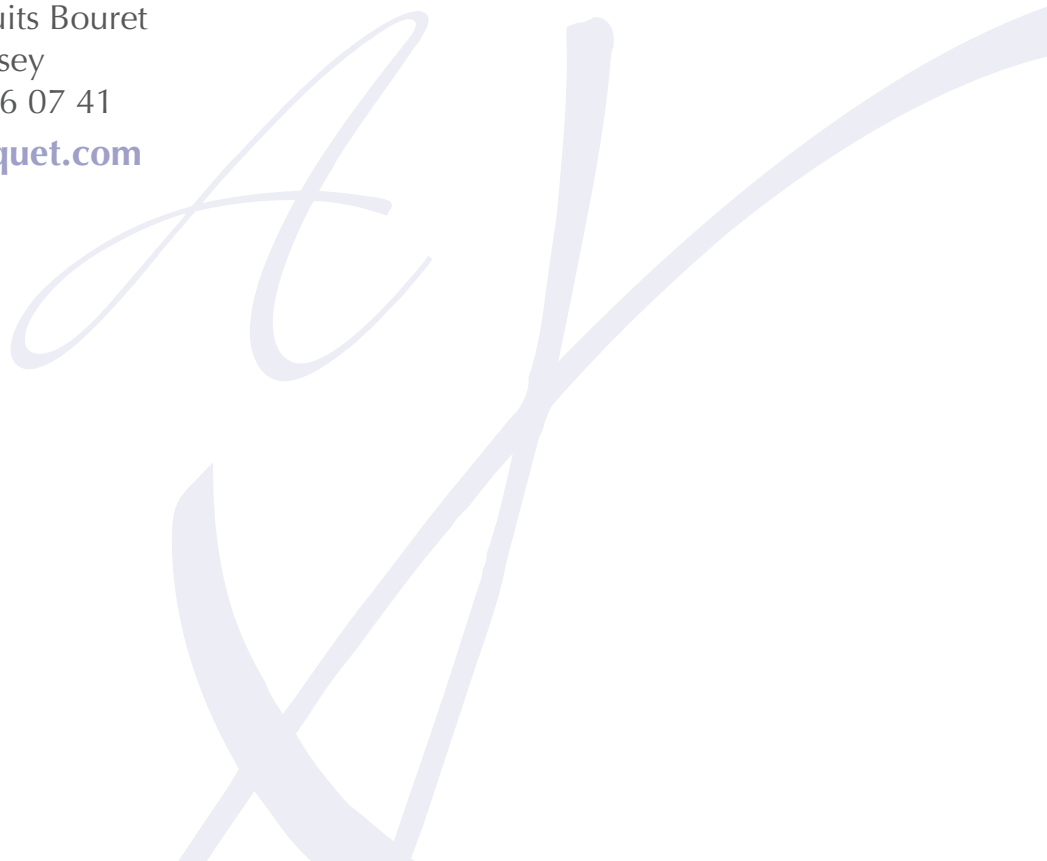




FICHES TECHNIQUES DES VINS

WINE TECHNICAL SHEETS

Domaine Agnès Paquet
10, rue du Puits Bouret
21190 Meloisey
+33(0)3 80 26 07 41
www.vinpaquet.com



BOURGOGNE ALIGOTÉ

« Le Clou et la Plume »

2023



COULEUR / COLOR

Blanc / white



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Nous avons souhaité redonner ses lettres de noblesse à ce beau cépage qu'est l'Aligoté. Celui-ci a longtemps été décrié et catégorisé comme un vin peu complexe.

En prenant soin de lui, celui-ci peut pourtant révéler de belles choses ; de la finesse, du fruit et de la complexité. C'est ce que nous souhaitons vous montrer à travers cette cuvée qui va mettre en avant chacun des terroirs exploités. L'élevage en fût de 500l lui confère une belle complexité et longueur.

We wanted to restore honor to the extraordinary Aligoté grape variety. For far too long, Aligoté had been undervalued and even incorrectly thought of as producing lesser wine.

When carefully farmed, however, Aligoté expresses beautiful finesse, fruit and complexity. This is what we want to show you with this cuvée, a wine which showcases each of its individual terroirs. Aging in 500L barrels gives it great complexity and length



PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu de deux parcelles :

- LES PLUMES : Parcelle sur la commune de Meursault avec un sol à dominance argileuse.
- LE TOPO DU CLOU : Sur la commune de Meurosey, cette jeune vigne, en côteaux, voisine de nos Hautes Côtes de Beaune Blanc est dotée d'un terroir majoritairement calcaire.

/ This wine comes from two plots:

- LES PLUMES: Plot in the town of Meursault with predominantly clay soil.
- THE TOPO DU CLOU: In the town of Meurosey, this young vineyard is located on the slope, next to our Hautes Côtes de Beaune Blanc, with predominantly limestone soils.

BOURGOGNE HAUTES- CÔTES DE BEAUNE BLANC 2023



COULEUR / COLOR

Blanc / white



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Fermentations alcoolique et malolactique en fût de 456 litres.
Élevage pendant 12 mois puis 3 mois en cuve. Aucun fût neuf.

/ Alcoholic and malolactic fermentation in 456-liter barrels.
Aged for 12 months, followed by 3 months in vat. No new barrels.



PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu de deux parcelles dans les Hautes-Côtes de Beaune sur sol argilo-calcaire :

- une jeune parcelle nommée « *La Lie* » sur la commune de Meloisey,
- une parcelle d'une quarantaine d'années, sur la commune de Baubigny, lieu-dit « *Sous Le Château* ».

/ This wine comes from two plots in the Hautes-Côtes de Beaune on clay-limestone soils:

- a young plot called "la Lié," in the town of Meloisey
- a forty-year-old plot called "SOUS LE CHÂTEAU," in the town of Baubigny.

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 plantés 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.

AUXEY-DURESSES BLANC

Cuvée « Patience n°15 »

2022



COULEUR / COLOR

Blanc / white



MILLÉSIME / VINTAGE

2022



FORMAT / FORMAT

Bouteille, magnum / Bottle, magnum



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

La cuvée patience est née en 2006 d'une envie de prendre le temps de faire grandir notre Auxey-Duresses les hoz et de le mettre à l'épreuve d'un vieillissement maîtrisé.

À force de patience, nous avons trouvé la méthode à travers laquelle ces raisins révèlent leurs plus belles notes tout en respectant le terroir de la parcelle née dans les années trente sur le hameau de Melin.

Ces quelques ares sont plantés en coteau dans une combe bénéficiant d'un climat frais et tout près d'un cours d'eau. Ils sont exposés plein sud et issus de sélection massale.

La cuvée est élevée pendant 27 mois, le temps nécessaire à son épanouissement : 24 mois en fûts de 350 litres puis 3 mois en cuve inox. 15% fut neuf.

/ The patience cuvée was born in 2006 from a desire to take the time to grow our Auxey-Duresses les hoz and put it to the test of controlled aging.

Through patience, we found the method through which these grapes reveal their most beautiful notes while respecting the terroir of the plot born in the 1930s in the hamlet of Melin.

These few acres are planted on a hillside in a valley benefiting from a cool climate and very close to a watercourse. They are facing south and come from mass selection.

The vintage is aged for 27 months, the time necessary for it to flourish: 24 months in 350 liter barrels then 3 months in stainless steel vats. 15% was new.



PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu de notre parcelle « Les Hoz ».

/ This wine comes from our "LES HOZ" vineyard.

CHASSAGNE-MONTRACHET

« Les Battaudes »

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 fûts de 350 litres, élevage de 12 mois puis 4 mois en cuve inox avant mise en bouteille. 20% de fûts neufs.

/ Alcoholic fermentation and malolactic fermentation in 350 liter barrels, aging for 12 months then 4 months in stainless steel vats before bottling. 20% new barrels.



PARCELLE / PLOT

Cette parcelle (env 30 ans) est située en dessous des premiers crus « Morgeot ». Le sol est profond et riche. Aucune pointe de calcaire ici. Mes premiers essais de non battonage ont été fait sur cette cuvée afin de conserver un maximum de fraîcheur.

/ This plot (around 30 years old) is located below the "MORGEOT" premier crus. The soil is deep and rich, with no limestone here. I first stopped lee-stirring with this cuvée, with the goal of keeping as much freshness as possible.



BOURGOGNE PINOT NOIR 2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Élevage en fûts pendant 12 mois (pas de fût neuf).

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat.

20 days of alcoholic fermentation in concrete vats. Aged in barrels for 12 months (no new barrel). Punch-downs exclusively by foot.



PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu d'une parcelle située à Pommard, nommée « Les Croquamots ».

/ This wine comes from a plot located in Pommard, called the "Les Croquamots".



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Élevage en fûts pendant 12 mois (pas de fût neuf).

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat.

20 days of alcoholic fermentation in concrete vats. Aged in barrels for 12 months (no new barrel). Punch-downs exclusively by foot.



PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu d'une parcelle située à Meloisey, dans les Hautes Côtes de Beaune. Âgée d'une trentaine d'années.

Sol peu profond. En surface, terre rouge, plutôt argileuse puis la couche de calcaire est parfois à fleur.

/ This wine comes from a plot located in Meloisey in the Hautes Côtes de Beaune that is about 30 years old.

Shallow soil. The topsoil is red earth that is mostly clay, with resurfacing limestone underneath.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE EN MATRIN 2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

Élevage en fûts pendant 10 mois puis 2 mois en cuve inox.

100% de vendange entière.

/ Harvest in 12 kg boxes to best preserve the grapes until they reach the vat. Alcoholic fermentation for 20 days in concrete vats.

Pigeoning exclusively at the foot for greater delicacy.

Aged in barrels for 10 months then 2 months in stainless steel vats.

100% whole harvest.



PARCELLE / PLOT

Parcelle de 40 ares située à Meloisey, plantée en 2016.

Cette parcelle est vinifiée à part et en grappe entière.

/ 40-acre plot located in Meloisey, planted in 2016.

This plot is vinified separately and as a whole bunch.

AUXEY-DURESSES ROUGE

« Les Hoz »

2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille, jéroboam (jéroboam disponible dans les millésimes de 2016 à 2020), gargante (5l)

/ Bottle, jéroboam (available in vintages 2016 to 2020), gargante (5l)



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve. Fermentation alcoolique en cuve béton, vinification d'une vingtaine de jours. 25% de vendange entière dans la jeune vigne.

Élevage de 12 mois en fûts (10 % de fût neuf) puis 2 mois en cuve avant mise en bouteille.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat. Alcoholic fermentation in concrete vats, lasting about twenty days. 25% of whole clusters are retained for the young vineyard.

Aged for 12 months in barrels (new oak 10%), followed by 2 months in vat before bottling. Punch-downs exclusively by foot.



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 partie en Pinot Noir et partie en Chardonnay.

La moitié du Pinot Noir a été plantée dans les années 50, l'autre moitié en 2000. Les deux parcelles sont vinifiées et élevées séparément.

/ 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.

Half of the Pinot Noir was planted in the 1950s, the other half in 2000. The two plots are vinified and aged separately.

POMMARD

« Les Combes »

2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille et jéroboam en 2017 / Bottle, jeroboam in 2017



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Fermentation malolactique puis élevage en fûts pour une durée de 12 mois (10% de fûts neuf).

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat.

Alcoholic fermentation in concrete vats, lasting about twenty days. Malolactic fermentation and aging in barrels (new oak 10%) for 12 months.

Punch-downs exclusively by foot.



PARCELLE / PLOT

La parcelle des Combes se situe à la limite de l'appellation Volnay.

La moitié de la parcelle a été plantée entre 1934 et 1937, l'autre en 2013.

Le sol argilo calcaire à dominance argileuse.

/ The plot of "Les Combes" is located at the border of the Volnay appellation. Half of the plot was planted between 1934 and 1937, the other half in 2013.

Clay-limestone soils, with mostly clay.

ALIBOITBOIT BLANC

VIN EFFERVESCENT / SPARKLING WINE



COULEUR / COLOR

Blanc / white



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

La fermentation alcoolique commence en cuve.

Le vin est mis en bouteille alors que la fermentation alcoolique n'est que partiellement faite.

Elle va reprendre en bouteille et ainsi créer du gaz...

Les levures sont dans l'incapacité de travailler au-delà d'une certaine pression.

La fermentation alcoolique s'arrête donc naturellement.

Le vin titre 10° d'alcool, et environ 6 g de sucre résiduel.

/ Alcoholic fermentation begins in vat. The wine is bottled with the alcoholic fermentation only partially completed. Alcoholic fermentation continues in bottles, creating gas. The yeasts stop working beyond a certain pressure, and alcoholic fermentation therefore stops naturally.

The wine finishes at 10° alcohol, with about 20 g of residual sugar.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VIN EFFERVESCENT / SPARKLING WINE



COULEUR / COLOR

Blanc / white



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Issu des 4 cépages bourguignon : Majoritairement Chardonnay et Pinot Noir et en plus petite proportion : Gamay et Aligoté.
3g de sucre résiduel.

/ Made with 4 Burgundian grape varieties: mostly Chardonnay and Pinot Noir, with a smaller percentage of Gamay and Aligoté.

3g of residual sugar.