



---

# FICHES TECHNIQUES DES VINS

---

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



# BOURGOGNE ALIGOTÉ

## « Le Clou et la Plume »

2020



### COULEUR

Blanc



### MILLÉSIME

2020



### FORMAT

Bouteille



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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.



### PARCELLE

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 Meloisey, cette jeune vigne, en côteaux, voisine de nos Hautes Côtes de Beaune Blanc est dotée d'un terroir majoritairement calcaire.

# BOURGOGNE CHARDONNAY

## « Les Lurets »

2020



### COULEUR

Blanc



### MILLÉSIME

2020



### FORMAT

Bouteille



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fut, élevage de 10 mois en futs (aucun fut neuf).



### PARCELLE

Ce vin est issu d'une jeune parcelle, plantée sur la commune de Volnay, lieu-dit « Les Lurets », avec un sol profond et riche.



# BOURGOGNE HAUTES- CÔTES DE BEAUNE BLANC 2020



## COULEUR

Blanc



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentations alcoolique et malolactique en fût de 456l.

Élevage pendant 10 mois suivis de 2 mois en cuve.



## PARCELLE

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* »

# AUXEY-DURESSES BLANC 2020



## COULEUR

Blanc



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille, demi-bouteille, magnum, jéroboam (jéroboam disponible dans les millésimes de 2015 à 2020)



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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



## PARCELLE

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.

# AUXEY-DURESSES BLANC

**Cuvée « Patience n°12' »**

2019



## COULEUR

Blanc



## MILLÉSIME

2019



## FORMAT

Bouteille, magnum



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Il est élevé en fut de 350 litres (la taille classique des futs en Bourgogne est de 228) pendant 21 mois puis 4 mois en cuve avant sa mise en bouteille. 15% fut neuf.



## PARCELLE

Ce vin est issu exclusivement de notre parcelle de vieilles vignes (90 ans) « Les Hoz ».



# SANTENAY 1<sup>er</sup> CRU

« **la Comme** »

2020



## COULEUR

Blanc



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts. Élevage de 12 mois puis 3 mois en cuve avant sa mise en bouteille sans filtration. Pas de battonage.



## PARCELLE

Cette parcelle de 30 ares, âgée d'une quarantaine d'années est située sur la partie la plus à l'Est de l'appellation à la limite de l'appellation Chassagne





# SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU

« **Les Perrières** »

2020



## COULEUR

Blanc



## MILLÉSIME

À notre immense regret, 2020 sera notre dernier millésime de Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru « *les Perrières* »



## FORMAT

Magnum et jeroboam



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fût, élevage de 12 mois puis 4 mois en cuve avant mise en bouteille.



## PARCELLE

La parcelle « *Les Perrières* » fait partie des « *Friottes* » à Saint-Aubin.

Âge de la vigne : entre 15 et 40 ans

Comme l'indique le nom de son lieu-dit, le sol est particulièrement calcaire.



# CHASSAGNE-MONTRACHET

« **Les Battaudes** »

2020



## COULEUR

Blanc



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille, magnum



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fut, élevage de 12 mois puis 4 mois en cuve avant mise en bouteille.



## PARCELLE

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.



# BOURGOGNE PINOT NOIR

« **Les Croquamots** »

2020



## COULEUR

Rouge



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 10 mois (pas de fût neuf).

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.



## PARCELLE

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

# BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2020



## COULEUR

Rouge



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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.



## PARCELLE

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.

# AUXEY-DURESSSES ROUGE 2020



## COULEUR

Rouge



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille, demi-bouteille, magnum, jéroboam (jéroboam disponible dans les millésimes de 2015 à 2020), gargante (5l)



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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.

40% de vendange entière.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

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



## PARCELLE

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.

# SANTENAY 1<sup>er</sup> CRU

**1<sup>er</sup> cru « les Gravières »**

2020



## COULEUR

Rouge



## MILLÉSIME

2020



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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.

Pas de vendange entière.

Élevage de 12 mois en fûts (pas de fût neuf) puis 2 mois en cuve avant mise en bouteille (sans filtration).

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.



## PARCELLE

Cette parcelle âgée d'une quarantaine d'années est située sur la partie Est de l'appellation.

# POMMARD

## « Les Combes »

2020



### COULEUR

Rouge



### MILLÉSIME

2020



### FORMAT

Bouteille, magnum et jéroboam en 2017.



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 (pas de fûts neuf).

25% vendange entière.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.



### PARCELLE

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.

# ALIBOITBOIT BLANC



## COULEUR

Blanc



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 8 à 9° d'alcool, et environ 20 g de sucre résiduel.





# CRÉMANT DE BOURGOGNE



## COULEUR

Blanc



## FORMAT

Bouteille



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Issu des 4 cépages bourguignon : Majoritairement Chardonnay et Pinot Noir et en plus petite proportion : Gamay et Aligoté.

3g de sucre résiduel.

