

2020

TECHNICAL INFORMATION

PARCELLAIRE

2 parcelles situées sur la
commune de Solutré-Pouilly :
«Au Vignerai»
Superficie : 0.38 ha

VIGNES

Année de plantation : 1959
Exposition : Sud - Est
Sol : Argilo-Calcaire, Argilo-
Limoneux, Riche en fer.

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation 100%
malolactique. 12 mois en fût
de chêne (dont 10% fût neuf)
puis 8 mois en cuve inox.

VENDANGES

Vendanges manuelles en petites
cagettes de 15 Kg.

TAILLE

Guyot à baguette courte.

PRODUCTION

Rendement : 50 hl/ha
pH : 3,22
Acidité Totale : 4,5 g/l

CULTURE BIO ET BIODYNAMIQUE



FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ

PREMIER CRU «AU VIGNERAIS»

Lorsqu'ils ont décidé de reprendre le domaine de leurs parents dans le Mâconnais, Mathieu et Camille Paquet étaient persuadés que celui-ci avait le potentiel de produire des grands vins ; c'est à dire des vins d'émotion. Pour transformer la pépite en joyau, il fallait commencer par apporter toute l'attention au vignoble.

La **culture biologique** était une évidence, une nécessité. Mais c'est surtout avec la **biodynamie** que les différents terroirs ont pu se révéler dans toutes leurs originalités.

La taille a été revue pour avoir des grappes à la fois plus petites et moins nombreuses ; pour des **vins plus denses** et capables d'exprimer les nuances les plus subtiles des sols. Chaque cep de vigne est accompagné dans sa pousse sans le forcer et en **respectant toutes les individualités**.

Pour cela, seules l'attention et la main humaine sont acceptables. Par exemple, durant l'été, les rameaux ne sont pas coupés mais délicatement entrelacés. Dans ces conditions, les ceps régulent d'eux-mêmes le nombre de feuilles et la taille des baies. Tout devient une **évidence** dans cette viticulture qui se vit avec le cœur. La juste maturité est déterminée pour chaque parcelle ou micro-parcelle par la dégustation des baies et l'**expérience** des vignerons.

Dernière étape dans cette construction logique au service des grands vins, la vendange est effectuée **à la main en petites cagettes** pour préserver l'intégrité de chaque baie entre la main du coupeur et le cuvier.

Une vraie viticulture de haute joaillerie !

Mais, il faut aussi un bel écrin pour mettre en valeur tout joyau. **La construction d'un cuvier a été réalisée**. Il est à la fois une œuvre d'art mais aussi et surtout un formidable outil au service d'une vinification et d'un élevage de haute couture.

La gravité évite tout pompage et donc préserve les baies intactes. Elles sont alors pressurées avec délicatesse. De petites cuves permettent de poursuivre durant la vinification, le travail de respect parcellaire débuté à la vigne. Ce raisonnement implique aussi l'utilisation exclusive de levures indigènes, issues de chaque parcelle.

Enfin, de grands espaces donnent la possibilité d'effectuer des **élevages longs en barriques** ou amphores. Ainsi, le temps nécessaire est donné à chaque vin pour qu'il puisse se révéler dans son identité et son originalité propres.

Toutes les cuvées sont autant d'enfants d'une même famille. Toutes ont des similarités mais chacune est **différente et unique**. Leur point commun : le petit frisson ou la larme qu'elles procurent à la dégustation. L'émotion...

