Volnay CLOS DES 60 OUVRÉES 2022 - LA POUSSE D'OR - 1er cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Beaune AOC Volnay Clos des 60 Ouvrées 1er cru Monopole



La note by Christian Walter

95-96/100

La Pousse d'Or : l'excellence des grands terroirs de Bourgogne
Le Domaine de la Pousse d'Or figure parmi les signatures emblématiques de la Bourgogne. Installé à Volnay, au cœur de la Côte de Beaune, ce domaine historique cultive un patrimoine viticole remarquable, façonné par plusieurs siècles d'histoire. Depuis la reprise par Patrick Landanger en 1997, puis la direction de son fils Benoît depuis 2018, la propriété poursuit une ambition claire : révéler avec précision et élégance l'identité de chaque terroir.

Un vignoble de 17 hectares dispersé, trois premiers crus en monopole
Le vignoble s'étend sur environ 17 hectares, de la Côte de Beaune à la Côte de Nuits : Volnay, Pommard, Corton, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Puligny-Montrachet. Il compte sept grands crus, onze premiers crus et trois monopoles. Depuis quelques millésimes, Benoît Landanger expérimente l'élevage de certains vins en amphore de terre cuite. La Pousse d'Or possède trois monopoles à Volnay. Le Clos de la Bousse d'Or couvre 2,13 hectares, juste sous la mairie, jusqu'à la route d'Autun. Le Clos des 60 Ouvrées, mur compris, fait 2,39 hectares dans le climat En Caillerets, en bordure de Meursault. Le Clos d'Audignac, exposé nord-est, mène à la porte du château. Le domaine possède aussi près de la moitié des Jarollières.

La biodynamie au service de l'expression des terroirs
Le domaine travaille ses vignes en biodynamie, avec une attention particulière portée à la vitalité des sols et à l'équilibre naturel de la plante. Cette approche s'accompagne de vinifications lentes et maîtrisées, pensées pour préserver la pureté du fruit et la singularité de chaque climat. Les élevages prolongés sur lies, en partie en fûts de chêne, contribuent à la texture, à la complexité et au potentiel de garde des cuvées.

La Pousse d'Or chez Walter-Wine.com
Recherchés par les amateurs de grands vins de Bourgogne, les vins du domaine offrent une lecture raffinée des terroirs de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Les vins de Volnay de la Pousse d'Or sont élégants et expressifs. Le domaine est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français). Les vignes, cultivées en biodynamie, une vinification selon des méthodes lentes et naturelles, des vins élevés sur lies pendant 18 mois, dont 12 mois en fûts de chêne, une qualité de travail constante et rigoureuse, confèrent aux vins de la Pousse d'Or une grande aptitude au vieillissement. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection

La Pousse d'Or (Côte-de-Beaune & Côte-de-Nuits)

Le vin

La robe est profonde et brillante, nez très concentré légèrement figué, une bouche équilibrée et bien charpentée en finale.

Nez sur les fruits noirs matures, touche réglissée ; belle bouche riche et ample, très structurée, tanins mûrs, mais qui ont besoin de se fondre. Belle longueur, mais l'aromatique est encore timide, le potentiel de garde est évident. Patience donc. (RVF, millésime 2016, noté 95/100)

Beau nez déjà ouvert, avec des touches de pivoine, fruits rouges framboisés, épices, d'un boisé harmonieux. La bouche s'ouvre sur une belle ampleur, avec une matière mûre, de beaux tanins veloutés, une belle longueur épicée. Beau vin d'avenir. (RVF, millésime 2015, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Domaine historique de Volnay, vieux de plus de huit siècles. Patrick Landanger, acquéreur du domaine en 1997, a repris lui-même les rênes de ses chais en 1999 afin d'y effectuer une série de travaux colossaux dont une redéfinition de la cuverie qui opère dorénavant par gravité sur 6 étages. Les vins du domaine n'ont depuis jamais cessé de s'orienter vers des touchers de bouche au soyeux incomparable

partagés par toute la gamme et à leur paroxysme sur les cortons, sur le volnay premier cru, le clos-des-soixante-ouvrées et sur le clos-de-la-roche. (Bettane, domaine de très haute qualité qui fait la gloire du vignoble français noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru Monopole
- **Terroir :** Au levant, Est, altitude 270 à 290 m. Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien.
- **Vignoble :** 1er cru, Clos, Monopole : parcelle ceinturée d'un mur de pierres sèches et plantée au sud du village, à la limite de la commune de Meursault. Plantation 8% en 1954, 44% en 1956, 15% en 1982, 16% en 1983 et 17% en 1987.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaison pendant 21 jours en moyenne.
- **Elevage :** Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse