

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

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



La note by Christian Walter

95-96/100

Magnifique propriété de Volnay, La Pousse d'Or doit sa renaissance à Patrick Landanger, qui a consacré d'importants moyens financiers et humains pour redorer le blason de ce domaine emblématique. On lui doit une amélioration considérable de l'outil de vinification et l'acquisition de nouvelles parcelles, notamment sur la Côte de Nuits. En 2018, Patrick a cédé sa place à Benoît pour la gestion du domaine. Le domaine est principalement constitué de premiers et grands crus, sur les villages de Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Corton, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet et Santenay.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5) et 1*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). 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 mûres, 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
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse