walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Corton CLOS DU ROI 2022 - LA POUSSE D'OR - grand cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Beaune AOC Corton Clos du Roi Grand cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94-95/100

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

Robe grenat d'une bonne intensité, nez épicé avec des notes de poivre, de clou de girofle, bouche dense et puissante de fruits mûrs ; vin d'une grande élégance.

Sans la force du Bressandes mais avec toute la délicatesse du clos du roi et sa finale aérienne habituelle dans un millésime charmeur et complet. (Bettane & Desseauve, millésime 2020, noté 96/100)

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 Bettane :** 96/100
- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire. Orientation Est.
- **Vignoble :** Plantation 50% en 1979, 50% en 1987. Parcelle bordée d'un mur de pierres dans sa partie supérieure et inférieure et d'un chemin dans sa partie inférieure.
- **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 2040
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse