

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

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



La note by Christian Walter

94-95/100

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 & Desseuve, 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

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 & Desseuve, 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.
- **Élevage** : 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 2040
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse