



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

LA POUSSE D'OR, Volnay 1er cru LES CAILLERETS 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Beaune AOC Volnay Les Caillerets 1er cru



La note Le Meilleur Du Vin

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 & 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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

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

Le vin

Nez ouvert exhalant des notes de fruits noirs, bouche complexe sur le plan aromatique et très profonde, vin équilibré et gras.

Splendide générosité, notes de bois exotique au nez, texture de taffetas, saveur riche de myrtille, vendange admirablement mûre, un modèle ! (Bettane & Desseauve, millésime 2010, noté 95/100)

Remarquable pommard à la texture soyeuse, mûr, racé. Finale très pure. Le style élégant des vins de ce domaine oriente la lecture du cru mais le terroir reprend le dessus en finale. (Bettane & Desseauve, millésime 2011, noté 95/100)

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** : 95/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Premiers Crus de Bourgogne
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Parcelle orientée Est, bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure, et d'un chemin sur le bas. Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien.
- **Vignoble** : Plantation 73% en 1976 et 27 % en 1989
- **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, cuvaïson pendant 21 jours en moyenne.
- **Elelage** : 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, carafes dans sa jeunesse