LE MEILLEUR DU VIN

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

LA POUSSE D'OR, Chambolle-Musigny 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Chambolle Musigny

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin

92-93/100

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

Une belle robe avec des arômes délicats de petits fruits et de violette. Ce vin est très élégant avec une texture soyeuse.

Chambolle tout en délicatesse, les notes de truffe pointent, il s'ouvre pour le plaisir des impatients. (Bettane & Desseauve, millésime 2010, noté 92/100)

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 :** 92/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** Côte de Nuits
- **Terroir :** Orientation sud-est au Levant. Sols calcaires, et comportent irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des gros cailloux concassés.
- **Vignoble :** Plantation 10% 1976, 40% 1985, 40% 1991, 10% 1993.
- **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 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse