LE MEILLEUR DU VIN

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

LA POUSSE D'OR, Chambolle-Musigny 1er cru "LES CHARMES" 2022

75 cl | Rouge | Bourgogne, Côte de Nuits | AOC Chambolle Musigny Les Charmes | 1er cru

BIO - BIODYNAMIE

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

Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle.

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 :** 94/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** Premiers Crus de Bourgogne
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Entre 260 et 280 mètres d'altitude, face au levant, le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique.
- **Vignoble :** Plantation 100% en 1982. Orientation sud-est au levant.
- **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 2028 et 2037
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse