

## **Domaine de la Pousse d'Or**

Par [Stephen Tanzer](#)

Patrick Landanger était hors du pays sur une de ses entreprises commerciales, alors j'ai goûté cette année, avec chai Christophe Bouillot, qui, autrefois, a enseigné pendant 22 ans au Lycée Viticole de Beaune de. Bouillot m'a dit que la succession fait usage économe de son concentrateur en 2010: «Nous avons réduit le volume de seulement environ 6%, ce qui n'a pas d'incidence sur l'équilibre des vins." A Pousse d'Or, les cuves sont refroidies jusqu'à 50 degrés dans des cuves en acier inoxydable pour sept jours de *macération une froid*, puis fermenté avec tous les levures sauvages des vignes. Cinq ou plus par jour punchdowns sont ici la règle, mais il n'ya généralement pas de macération post-fermentaire (temps total sur les peaux était de 20 à 23 jours en 2010, selon Bouillot). J'ai été très impressionné par les tanins nobles des meilleurs 2010s *cuvées* ici, et c'était un régal de pouvoir voir le line-up de vins produits à partir des vignobles Moine-Hudelot que Landanger achetés en 2008. La décennie 2010 avait été déplacé dans les réservoirs d'un mois à la suite de ma visite très fin fermentations malolactiques, en fait, les Volnay Clos des 60 ouvrées venait de terminer sa malo dans le réservoir.

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Santenay Clos Tavannes**

Bonne rouge profond. Groseille, rouge cerise et une suggestion de fer sur le nez. Groseille doux et de chocolat sont bien équilibrés et levé par une acidité harmonieuse. Finitions avec des tanins souples et une bonne énergie.

87-89

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Volnay Clos des 60 ouvrées**

(Encore plein de gaz après la fermentation malolactique fin): ascenseur Belle aux arômes de fruits noirs et de réglisse. Suave, couches et précis, avec une acidité bien intégrée donner forme au fruit sucré. En fait, le vin plutôt ouverte en tricot et ample, compte tenu notamment des émissions de CO2. Finitions transparente, subtil et très long.

91-93

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Volnay Caillerets en**

(Un tiers de fûts neufs): Bright rouge rubis. Conseils de jeu, le chêne sexy et minéraux sur le nez. Douce, suave et harmonieuse, plus complexe que les 60 ouvrées, mais moins évidente dynamique aujourd'hui. Une plus grande influence que les fruits pierreux primaire. Finitions un peu énervé, avec un soupçon de chocolat.

90-93

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Volnay Clos d'Audignac**

Bonne rouge rubis. Blackberry et le chocolat sur le nez et la bouche. Sweet, luxuriante et pure, combinant une texture assez douce et un ascenseur très bon. Suave, fine Volnay avec des tanins mûrs et de belles persistants de fruits violets.

91-93

#### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Volnay Clos de la Bousse d'Or**

Bonne rouge vif. Nez parfumé offre mûre, réglisse et violette. Sweet, vif et intense, avec des arômes de baies sauvages, le gibier et *silex* encadrées et levée par fruité, acidité piquante. Finitions très long et vif, avec des fruits et des tanins très terrible suaves. Jus de chique.

91-94

#### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Pommard Les Jarollières**

Bonne rouge profond. Arômes parfumés et des saveurs de groseille, mûre, de fer et d'épices. Suave, une solution saline et bien délimitée, avec une acidité cadrage excellente et un ascenseur aux arômes de fruits rouges. Finitions avec tanins fins et une excellente longueur pénétrante. Doté d'une élégance Volnay-côté pour Pommard.

91-93

#### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Corton Bressandes**

Lumineux rouge rubis. Nez très complexe mêle les fruits noirs, de café, de minéraux, de jeux et de la terre. Mûr et riche, mais racé, avec un caractère étonnamment dynamique aux saveurs de chocolat et de thé vert. Ce vin jeune mais rond monte subtilement sur le palais et se termine chic et long, avec une fin de réglisse note. Très suave et douce.

91-94

#### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Corton Clos du Roi**

Lumineux rouge rubis. Parfumé, aigus des arômes de cerise, de minéraux, d'épices et de réglisse: chai Christophe Bouillot décrit cela comme du domaine "Corton à l'étage," tandis que le Bressandes est leur version bas. Précise et fine en bouche, avec des minéraux belle et violets notes élevées de levage de la cerise noire et de réglisse. Sature Vraiment le palais sans laisser aucune impression de poids excessive. Très longtemps sur l'arrière-goût.

92-95

#### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny**

(À partir d'un colis demi-douzaine de différents): Bon brillant, rouge profond. Musky, mûres, arômes de framboise légèrement réduits cerisier et noire. Fruits prune sucré compliqué par

des nuances salines et de réglisse. Bien mûrs et le vin du village, avec une acidité souple harmonieuse et une finale longue et légèrement salée. Ce sera très agréable au début.

88-90

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny Les Grosseilles**

Bonne rouge moyen vif. Réticent, aigus des arômes de minéralité de silex, de poivre blanc et d'épices. Très serré dans la bouche, montrant la douceur moins facile aujourd'hui que l'échantillon du village. Ce médicament youthfully, Chambolle plutôt inexpressive doit encore se développer. Ici, les tanins semblent un peu sec aujourd'hui.

89-91

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny Les Feusselottes**

(À partir de 45 ans, vieilles vignes): Bright, rouge foncé. Arômes très mûrs de noyau de cerise et d'amande. Dense, mûr et sucré, mais youthfully sobre, avec une excellente profondeur de sa saveur groseille légèrement saline. Finitions avec des tanins très suaves, excellente prise et la durée retentissant.

91-93

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny Les Amoureuses**

(À partir de vignes autour de 50 ans): Bright rouge rubis. Arômes subtils, mais pur de mûre, de café, chocolat, violette et minéraux. Tight et primaire, mais tout à fait suave, avec un excellent bilan énergétique de son fruit noir et saveurs minérales. Pourtant, ce vin très jeune se cache plus qu'il nous montre aujourd'hui. Meilleur aujourd'hui sur le jeune, long en bouche, ce qui montre un coup de fouet de la minéralité saline. Très joliment jugé extraction ici, mais il est difficile d'imaginer le résultat final aujourd'hui, car ce vin est exceptionnellement masculin pour Amoureuses.

92-94

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny Les Charmes**

(L'un des quatre barils sont nouveaux): saturés, lumineux rouge rubis. Arômes très mûrs de framboise noire, de chocolat, de réglisse et de rose sauvage. Fat, doux et plein tricot, une très riche, lisse, de style chocolaté, véhiculant une forte impression de *sucrosité*. Finitions avec, soit un peu poussiéreux tanins agressifs et une excellente longueur. Il est difficile de croire que les Amoureuses ne sera pas plus complexe que ce vin avec plusieurs années de vieillissement en bouteille, mais ce sera plus satisfaisant dans sa jeunesse.

91-94

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Bonnes Mares**

(Seulement trois barils fait, une nouvelle; de plus sombre du sol): Bonne rouge foncé. Des sols axés sur des arômes de mûre, de café, de moka, d'épices brunes et de menthol. Soyeux, épaisse et impressionnante concentrée, avec une saveur explosive de cerise noire gelée compliquée par de chêne épicé. Le plus impressionnant aujourd'hui sur le bâtiment, très longue finale, qui comporte des tannins nobles.

92-95

### **2010 Domaine de la Pousse d'Or Clos de la Roche**

(À partir de vignes entre 50 et 60 ans, selon chai Bouillot): Bright, rouge saturé. Knockout nez offre des arômes primaires de cerise écrasée, de fleurs et de sang frais soulevés par le rosier sauvage et d'orange sanguine. Silky à l'entrée, puis pure et nettement délimitées au milieu, avec une qualité d'urgence et de grande poussée à ses sombres saveurs de cerise et de roche concassée. Finitions avec des tanins nobles et en circulation bouche-coloration de la persistance.

94-97

(Une sélection Peter Vezan; importés par les importations nord-Berkeley, Berkeley, CA; H2Vino, Chicago, IL, et viticole Idéal & Spiritueux, Medford, MA; aussi importés par Langdon-Shiverick, Los Angeles, CA)