

# Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2015

Prix du produit :

**216,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)

Millésime: 2016

Appellation: Volnay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

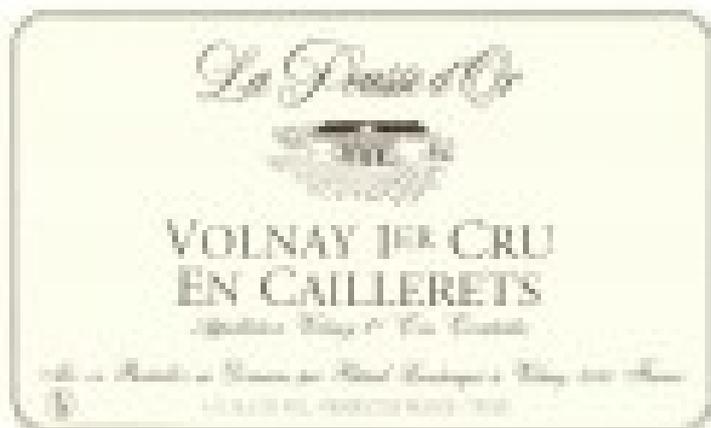
Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: En Caillerets

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir



Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA POUSSE D'OR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Domaine de la Pousse d'Or Volnay 1er Cru En Caillerets rouge 2015 :**

**Guide Bettane et Desseauve 2018 :** 18/20. *Parcelle de 2,2 hectares au coeur d'En Cailleret. Sensation aérienne et soyeuse après une attaque franche que le temps va parfaitement patiner car l'équilibre est là. Superbe raffinement qui illustre volnay. Apogée de 2017 à 2027.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, déc. 2016):** 90-92/100. *The 2015 Volnay 1er Cru Les Caillerets, which is made from whole bunch fruit, has a clean and fresh, very pure bouquet that neatly disguises the stem addition. The palate is grippy, very tannic, masculine with a grainy texture, hints of bell pepper towards the huge finish that needs more flesh to balance those stems. Still, it is balanced and I am intrigued to see how this will age - this has complexity and a sense of intrigue. Drink date 2020-2035.*

---

## Fiche Technique rédigée par le domaine

**Superficie** : 2,24 hectares

**Situation** : Parcelle bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure.

**Orientation** : Est

**Sol** : Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage, la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité, et la richesse en éléments assimilables déterminée par le pourcentage d'argile.

**Cépage** : 100% Pinot Noir.

**Années de plantation** : 73% en 1976 et 27 % en 1989.

**Vignoble** : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

**Vinification** : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

**Élevage** : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Dégustation** : Nez ouvert exhalant des notes vanillées ; bouche complexe sur le plan aromatique et très profonde ; vin équilibré, complexe et gras.

### Description brève du produit :

Un très grand 1er Cru de Volnay, dans un grand millésime. Le raffinement à l'état pur.