

A noter...

Novembre 2003

- **73^e Foire Internationale et Gastronomique de Dijon** : Du 31 octobre au 11 novembre
- **Les 3 Glorieuses** : 3^e week-end de novembre
 - 1/ Chapitre au Clos de Vougeot le 15 novembre
 - 2/ Vente des Vins des Hospices de Beaune le 16 novembre
 - 3/ Paulée de Meursault le 17 novembre .

Janvier 2004

- **Saint Vincent tournante de Bourgogne** : (à définir)

Nos clients...

Nous sommes fiers de compter parmi nos nouveaux clients :

- L'Hôtel Ritz à Paris.
- Le restaurant Le Natacha à Paris.

Nous les remercions de leur confiance et de leur bon goût.

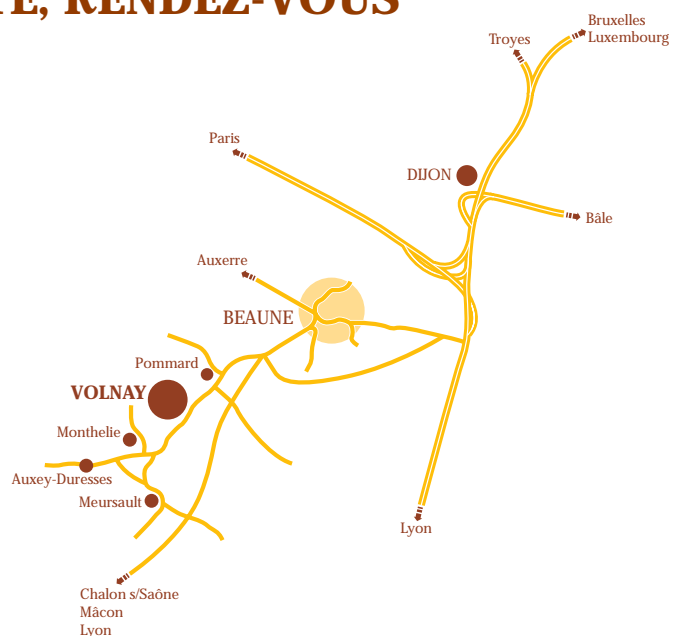
La Pousse d'Or



21190 VOLNAY - CÔTE-D'OR - FRANCE

COMMANDE, VISITE, RENDEZ-VOUS

Au Domaine : rue de la Chapelle - 21190 VOLNAY
Tél. : 03 80 21 61 33
Fax : 03 80 21 29 97
e.mail : patrick@lapoussedor.fr
Site internet : www.lapoussedor.fr





EDITORIAL

Editorial

«Allo ! Vite, rentrez de vacances, les vendanges ne vont pas tarder...»

Cette réflexion, toute la Bourgogne l'a entendue.

Nous sommes rentrés, mi-août, sous un soleil de plomb, les stations sur l'autoroute n'avaient ni eau ni glace à vendre...

A notre retour les raisins étaient à terme en maturité, mais pour nous faire mentir un orage «d'enfer» mit les degrés à bas. Les raisins avaient tellement soif, qu'ils se sont gorgés d'eau et ont fait chuter les densités de 13° à 11,5°. Il nous fallut retarder de 7 jours les vendanges pour retrouver les degrés et commencer les vendanges le samedi 23 août ! Un tri minutieux pour une très belle et petite récolte de 1/4 du volume autorisé.

Au Domaine de la Pousse d'Or après 5 jours de vendange au lieu de 8 normalement, nous avons fait 14 hl/ha de moyenne ! Du jamais vu...

Mais quelle qualité ! Nous sommes éblouis par la couleur, enivrés par les odeurs et abasourdis par les degrés alcooliques... tous les climats sont entre 13° et 14° naturels.

Après une vinification tout en douceur ou nous avons pu apprécier nos nouvelles cuves bois, un débouillage de 48 heures et une descente en cave en fût de chêne, sur lie noble, l'élevage s'annonce sous de très bons augures.

Patrick Landanger

Les polyphénols, secrets de longévité ?

Des chercheurs affirment avoir découvert le facteur contenu dans le vin rouge, facteur clé pour expliquer le prétendu paradoxe français, ou l'art et la manière que les Français ont de manger bon nombre de fromages, de sauces, de beurre et autres nourritures riches, et de souffrir moins de maladie cardiaque que les Américains.

L'explication vient des composants connus sous le nom de polyphénols. Ces colorants ne sont pas présents dans le vin blanc ou le vin rosé, et ils semblent être moins efficaces quand ils sont présents dans le jus de raisins. Les polyphénols empêchent la production d'un peptide qui contribue au durcissement des artères, c'est ce que rapportent des chercheurs anglais dans la revue Nature, datée de jeudi 13 Décembre 2001.

Les polyphénols diminuent le taux de peptides dans le sang...

Les résultats de cette recherche ouvrent une nouvelle voie qu'il faut approfondir...« Le message essentiel est que la consommation modérée de vin rouge est susceptible d'empêcher les maladies cardiaques, mais nous n'avons aucune preuve que le vin blanc ou rosé ait un avantage semblable », dit Roger Corder, qui a mené l'étude.

L'impact plus limité des maladies cardio-vasculaires en France, en dépit de régimes alimentaires plus riches en beurre et autres graisses, a conduit les chercheurs à observer la consommation de vin rouge, élément caractéristique de l'alimentation de base en France. D'autres

études antérieures ayant déjà démontré que le vin rouge aide à combattre les maladies cardio-vasculaires, les scientifiques ont théorisé que les avantages sont provoqués par les composés antioxydants qui empêchent ou ralentissent les effets préjudiciables de l'oxygène sur le corps.

Les recherches de Corder montre un mécanisme tout à fait différent. Il affirme que c'est une explication plus plausible au French Paradox.

David Klurfeld, un chercheur de l'Université de l'Etat de Wayne qui a révélé en 1981, la relation entre la consommation de vin rouge et une réduction de maladie de cardiovasculaire, observe que les cellules ont été testées en éprouvette et il ajoute que l'action des polyphénols dans le corps, n'est pas expliquée. Quelle que soit la manière, dit-il, cette recherche ouvre une autre voie qui devrait être poursuivie. Est ce un seul mécanisme ou est-ce une combinaison de mécanismes ? Nous n'avons pas encore assez de preuve pour cette piste, dit Klurfeld.

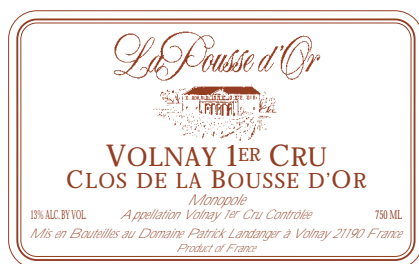
L'article de Nature et les travaux de Corder permettront-ils de relancer le débat sur l'utilité d'une consommation de vin rouge ?

En cette période de vœux, en voici un que les professionnels de la filière vin devraient s'empresse de présenter au Ministre de l'Agriculture et au Ministre de la Santé !

Extraits d'un article publié sur le site internet de Vitisphère (source Alex Dominguez, Associated Press Writer)



Nos grands crus à l'honneur



- Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 1999

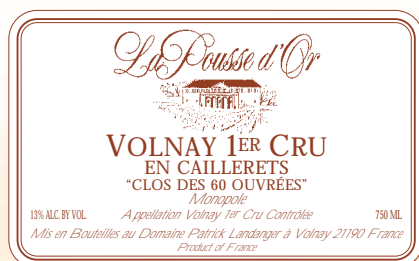
The nose is a touch stinky, the palate has sweet berry fruit and good tannins. Decent concentration. Needs time.

Silver
Wine International, Octobre 2003

- Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 1996

Robe rouge légère et limpide. Nez boisé et tendre, dévoilant des notes de fruits rouges cuisinés. Bouche dense et fine. Un Volnay tendre et plein de classe élevé quinze mois en fûts, à découvrir dès aujourd'hui. Le domaine a été racheté en 1997 par PLDG et réaménagé pour optimiser les vinifications. A boire à partir de 2005, Maturité 2008. A boire avant 2015, ouvrir une heure avant, servir en carafe à 17°.

16/20
Guide Fleurus des Vins 2004



- Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 1997

Robe profonde et limpide. Nez concentré, dévoilant des parfums de figue. Bouche bien équilibrée et Charnue, marquée par d'intenses notes de fruits rouges cuits. Un millésime qui ne demande qu'à s'exprimer autour d'une jolie table. Maturité 2006, à boire avant 2010. Ouvrir une heure avant, servir en carafe à 17°. Suggestion d'harmonie gourmande : une viande.

16/20
- Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 1998

Robe soutenue. Nez marqué par une expression primaire et ronde. Bouche dense et généreuse. Un millésime plus brut que le 1997, à attendre tranquillement. A boire à partir de 2005. Maturité 2009. A boire avant 2015. Ouvrir une heure avant, servir en carafe à 17°.

16/20

- Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 1999

Robe rubis soutenu. Nez très fin de cassis et de cerise. Bouche puissante et très agréable aux arômes de fruits dotée d'une belle acidité. Finale longue. Une belle cuvée dans ce millésime. A boire à partir de 2005. Maturité 2007, à boire avant 2015. Ouvrir une heure avant, servir en bouteille à 17°.

16/20

- Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 2000

Robe sombre et soutenue. Nez dévoilant une expression fraîche et racée. Bouche complète et marquée par une bonne complexité. Un vin généreux qui doit encore se reposer quelques années pour atteindre son apogée. A boire à partir de 2007. Maturité 2009, à boire avant 2015. Ouvrir une heure avant, servir en carafe à 17°.

16/20

Guide Fleurus des Vins 2004



- Volnay En Cailleret 1er Cru 1999

Patrick Landanger s'est mis en aventure. Il a changé de métier pour initier la renaissance d'un vignoble prestigieux, le Domaine de la Posse d'Or. Le pur hasard l'a conduit en Bourgogne. L'enthousiasme et le travail apportés à ce domaine sont la base du succès qui transparaît dans des vins de caractère. Tout le travail est fait pour préserver les qualités du terroir et créer des grands vins qui en sont le miroir. Le Volnay 1999 vient du premier cru «En Caillerets» et, pour moi, c'est un vin séducteur à cent pour cent. Le nez se présente bien ouvert, aux arômes complexes de fruits, d'épices et des touches de torréfaction. Sur le palais, on trouve un vin de bel équilibre avec une très belle finale. La séduction pure, qui ne nous laisse pas attendre ce vin déjà agréable, mais qui profiterait de trois à quatre années de plus dans la cave.

Markus Del Monego,
meilleur somelier du monde 98
Coup de cœur du Figaro, sept. 03



- Pommard Les Jarollières 2000

Un domaine partageant ses 15 ha entre premiers et grands crus. Ces Jarollières portent un manteau d'apparat : profond avec des plus violacés et carmin. Le vin présente les mêmes caractères : discrètes, les notes évoluent du cassis aux fruits rouges bien mûrs en passant par la vanille et le coco (élevage quinze mois en fûts), mais le bois est bien accepté en bouche jusque dans une finale enrobée. A ouvrir dans trois ans et pendant huit à dix ans.

*

Guide hachette du Vin 2004

- Pommard Les Jarollières 2000

Robe rubis soutenu. Nez superbe de fruits rouges. Bouche très fine et équilibrée. Finale longue. A boire à partir de 2006. Maturité 2008. A boire avant 2012. Ouvrir une heure avant de servir en bouteille à 17°.

17/20

Guide Fleurus des Vins 2004



- Corton Bressandes grand cru 2000

Bright wine with cherry and spicy oak aromas on the nose. The palate is focused with intense berry fruit and supple tannins. The finish is lengthy.

Silver

Wine International, Octobre 2003

Mondial du Pinot Noir
Sierre - Suisse
Médaille d'or
attribuée en septembre 2003 à :
Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 2000





- Santenay 1er Cru Clos Tavannes 1999

Robe rubis soutenu. Nez fin mais encore assez alcooleux. Bouche équilibrée et agréable. Finale longue. A boire à partir de 2005, maturité 2006. A boire avant 2010, servir en bouteille à 17°.

14/20

Guide Fleurus des Vins 2004



- Santenay Les Gravières 2000

Robe rubis brillant. Nez mêlant des parfums de baies rouges à une pointe florale. Bouche fine, élégante et racée. Issu de sols calcaire et de marnes, ce Santenay comme on les aime a été élevé 15 mois sur lies en fûts partiellement neufs. Maturité 2007, à

boire avant 2010, ouvrir une heure avant de servir en carafe à 17°. Suggestion d'harmonie gourmande : une viande.

16/20

- Santenay Les Gravières 2001

Robe rubis pourpre brillant. Nez ouvert et expressif, dévoilant une belle expression du terroir aux arômes fruités purs et frais (fruits noirs). Bouche tendre et souple, dotée d'une matière fine soutenue par des tanins précis, gras et mûrs. Finale équilibrée. Un vin charnu, gourmand, velouté et marqué par le terroir. Ce domaine très régulier se distingue par sa maîtrise des vinifications et le soin apporté à l'élevage.. A boir à partir de 2005, maturité 2006. A boire avant 2010, Servir en bouteille à 17°.

18/20

Guide Fleurus des Vins 2004



- Santenay Les Gravières Blanc 2001

Robe jaune pâle, d'un aspect jeune. Nez racé et ouvert, mêlant des arômes de beurre et de noisette à un caractère fruité, frais et fin. Bouche dévoilant une fine texture moelleuse et une matière élégante. Finale équilibrée et longue. Un vin précis et net,

marqué par le style charnu et gourmand du domaine. Maturité 2005. A boire avant 2009, Servir en bouteille à 10°. Suggestion d'harmonie gourmande : des moules sauce marinière ou sauce poulet..

18/20

Guide Fleurus des Vins 2004

Classement 2004 des meilleurs vins

Domaine de la Pousse d'Or

Patrick Landanger, depuis trois ans, lentement mais sûrement, redonne au domaine de la Pousse d'Or toute la dimension qui fut la sienne pendant la période où Gérard Potel l'a dirigé. Les crus sont tous remarquables avec des parcelles importantes. La vinification privilégie l'expression du terroir et la finesse aromatique sur le corps avec un grand succès, particulièrement à partir du millésime 2001. Certains des grands classiques de demain s'élaboreront certainement ici...

- Corton Bressandes 2002 7,5
- Corton bressandes 2001 7
- Corton Clos du Roi 2002 7,5
- Pommard Les Jarollières 2002 8
- Santenay Les Gravières 2001 8
- Santenay PC Clos Tavannes 8,5
- Santenay PC Les Gravières 2001 7,5
- Volnay En Caillerets 2002 8
- Volnay PC Clos des 60 Ouvrées 2002 8,5

Guide M. Bétane 2004

Nos Millésimes à l'épreuve de la dégustation

MILLESIMES	COMMENTAIRES
2002	Grand Millésime, beaucoup de fruit, très bel équilibre. A conserver pour de grands événements.
2001	Au Domaine de la Pousse d'Or nous avons déclassé les 1er crus de Volnay en Village. Donc, un merveilleux Village de grande qualité.
2000	Commence à s'ouvrir. Beau vin, belle matière encore sur des fruits rouges. Vin gourmand.
1999	Encore fermé mais très grand vin à fort potentiel. Attendre.
1998	A boire. Petite évolution sur des notes de fruits sauvages, forestières, très belle longueur en bouche.

à déguster à 16 °C - à décanter une demi-heure à deux heures avant consommation.

