



DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Cote de Beaune

ROZLOHA VINIC: 17 ha (96 % červená, 4 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 70.000 lahví

VÝNOSNOST: 30 až 32 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, vápenec

ODRŮDY: Pinot Noir, Chardonnay

TOP VÍNO: Bonnes Mares GC, Clos de la Roche GC, Corton GC „Clos du Roi“, Corton GC „Bressandes“, Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Amoureuses", Volnay "Clos de la Bousse d'Or" 1er Cru Monopole, Volnay "Clos des 60 Ouvrées" 1er Cru Monopole

TECHNOLOG: Patrick Landanger

KONTAKT: 8 Rue de la Chapelle, 21190 Volnay

WEB: www.lapoussedor.fr

Na vinařství Domaine de la Pousse d'Or jsem narazil při své první návštěvě Grand Jours de Bourgogne. Úplně mě dostal společný styl a zároveň obrovský rozdíl projevu jeho čtyř Volnay 1er Cru, z nichž tři vlastní monopolně. Návštěva vinařství, degustace kompletního sortimentu (pro dva lidi), nádherné historické sklepy, osobní přístup, životní příběh Patricka Landangera (viz foto), a hlavně vynikající kvalita jeho vín mě přesvědčily, abych jej zařadil do našeho portfolia.

Přestože kořeny La Pousse d'Or sahají až do 11. století, bylo toto vinařství v podobě, v jaké ho známe, založeno až v roce 1954. V roce 1997 jej zakoupil jeho současný majitel, Patrick Landanger. Bývalý chirurg vynalezl kloubní patent, který mu přinesl obrovské prostředky, jež mu umožnily stát se tím, čím si přál, vinařem. Naplnil tím svou touhu, která jej vždy fascinovala: jak se z hroznů na jedné straně procesu stane božský nápoj na straně druhé.

Patrick se rychle učil od najatých lidí, vinohradníka a technologa. K původním pozemkům ve Volnay, Pommard, Puligny a Santenay postupně přikupoval pozemky v dalších částech Burgundska: Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny a Corton, z nichž vyrábí kvalitní harmonická vína s citelným odrazem terroir. Zásadně nepoužívá chemické prostředky, pracuje přirozenou cestou jak na vinicích, tak ve sklepech, využívá zelenou sklizeň, striktní selekci hroznů, vína nečirí, ani nefiltruje a nechává je zrát 18 měsíců ve francouzských baricích (ze 30 % nových).

Z jeho vín určitě ochutnejte jeho Volnay 1er Cru z poloh "Clos de la Bousse d'Or" Monopole, Volnay "Clos des 60 Ouvrées" Monopole, "Clos l'Audignac" Monopole a „En Caillerets“. Velmi zajímavé je jeho Pommard "Les Jarollieres" 1er Cru a dvě vynikající Grand Cru v Corton: „Clos du Roi“ a „Bressandes“.



Červená vína

Les Bonnes Mares Grand Cru

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; téměř 90letá vinice; tenká vrstva hlíny na vápenatém podkladu

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (50 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **93**, 2013 - **93**; Vinous Media: 2013 - **91**, 2012 - **93**, 2011 - **90**, 2010 - **92**

Clos de la Roche Grand Cru

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: 250 m. n. m.; východní expozice; téměř 70letá vinice; vápenaté s malými i velkými kameny

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (50 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **93**, 2012 - **92**; Vinous Media: 2013 - **92**, 2012 - **95**, 2011 - **94**, 2010 - **93**

Corton Grand Cru „Clos du Roi“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů cca 40 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 18 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **92**, 2012 - **90**, 2009 - **95**;
Vinous Media: 2013 - **91**, 2012 - **93**, 2011 - **90**, 2010 - **92**

Corton Grand Cru „Bressandes“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů cca 40 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 18 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2012 - **91**, 2009 - **94**;
Vinous Media: 2013 - **91**, 2012 - **88**, 2011 - **94**, 2010 - **91**

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Amoureuses"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; 30letá vinice; 30 až 50 cm vrstva červené hlíny na kompaktním vápenci

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **92**, 2013 - **94**; Vinous Media: 2013 - **91**, 2011 - **90**, 2010 - **91**

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Feusselottes"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; 80letá vinice; hlinito-vápenaté, kamenité

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **89**, 2013 - **91**, 2009 - **94**; Vinous Media: 2013 - **88**, 2010 - **91**

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: 260 až 280 m. n. m.; jihovýchodní expozice; 35letá vinice; tenká vrstva hlíny na skále, se spoustou odštěpků tvrdého vápence a kamení

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Groseilles"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; průměrné staří keřů cca 32 let; vápenaté s pískem, jílem a kamením

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2012 - **88**; Vinous Media: 2013 - **88**, 2012 - **89**, 2010 - **89**

Chambolle-Musigny AOC

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů, a další 21denní macerace na slupkách. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **87**; Vinous Media: 2013 - **87**

Pommard 1er Cru "Les Jarollières"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů cca 60 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 18 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **88**, 2013 - **90**, 2012 - **88**, 2009 - **94**;

Vinous Media: 2013 - **88**, 2012 - **91**, 2011 - **89**, 2010 - **92**

Volnay 1er Cru "Clos de la Bousse d'Or" Monopole

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů cca 45 let; hlinito-vápenaté s vyšším obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **90**, 2013 - **91**, 2012 - **92**, 2009 - **96**, 2008 - **95**;

Vinous Media: 2013 - **89**, 2012 - **91**, 2011 - **91**, 2010 - **93**

Volnay 1er Cru "Clos des 60 Ouvrées" Monopole

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů 45 let; hlinito-vápenaté s vyšším obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **91**, 2012 - **93**, 2009 - **92**, 2009 - **93**;

Vinous Media: 2013 - **90**, 2012 - **91**, 2011 - **92**, 2010 - **91**

Volnay 1er Cru "Clos d'Audignac" Monopole

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Severovýchodní expozice; staří keřů cca 50 let; hlinito-vápenaté s vyšším obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **89**, 2013 - **90**, 2012 - **89**, 2009 - **93**;

Vinous Media: 2013 - **89**, 2012 - **89**, 2011 - **89**, 2010 - **91**

Volnay 1er Cru "En Caillerets"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů téměř 40 let; hlinito-vápenaté s vyšším obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, sortování a 100 % odstopkování hroznů. Následuje 7denní studená macerace, teplotně řízená fermentace, při níž se dvakrát denně potápí matolinový klobouk kvůli zvýšené extrakci barviv a taninů. Celkově zůstává víno na slupkách 21 dní. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace. Před lahvováním není ani čireno, ani filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **89**, 2013 - **87**, 2012 - **88**, 2009 - **94**;

Vinous Media: 2013 - **87**, 2012 - **88**, 2011 - **90**, 2010 - **90**

Bílá vína

Puligny-Montrachet 1er Cru „Le Cailleret“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodně-východní expozice; vápenaté s většími vápencovými kameny

Vinifikace: Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů. Následuje teplotně řízená fermentace ve francouzských baricích (50 % nových). Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (30 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace.

Santenay 1er Cru „Clos Tavannes“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Východní expozice; průměrné staří keřů cca 55 let; tvrzený vápenec a jíla

Vinifikace: Ruční sběr a pečlivé sortování hroznů. Následuje teplotně řízená fermentace ve francouzských dubových sudech. Víno zraje na kvasinkách ve francouzských barikových sudech (20 % nových) po dobu 15 měsíců, přičemž přirozeně proběhne opožděná malolaktická fermentace.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **87**, 2013 - **88**, 2012 - **86**;

Vinous Media: 2013 - **87**, 2012 - **90**, 2011 - **88**, 2010 - **88**

