



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.lapousedor.fr/>

**LA POUSSE D'OR – VOLNAY PREMIER CRU – EN CAILLERETS – APPELLATION VOLNAY  
PREMIER CRU CONTRÔLÉE 13% 2007**

**MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR PATRICH LANDARGER À VOLNAY 21190 –  
FRANCE – PRODUIT OF FRANCE**

Ce vin est produit par de merveilleuses vignes 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. Après la vendange manuelle, la vinification est douce et respectueuse du sève cépage utilisé pour l'élaboration de nos vins rouges: le Pinot Noir. L'élevage sur lie se réalise pendant 15 à 18 mois en fûts de chêne. Toutes les manipulations se font par gravité sur six niveaux différents. Un léger dépôt peut se produire puisque nos vins ne sont généralement ni collés, ni filtrés.

À consommer à 16°, en ayant de déboucher la bouteille au moins une heure avant dégustation.



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUEL:** limpide et rouge grenat

**EXAMEN OLFACTIF:** cassis, cerise, griotte, mûre, caroube, pétale de rose, champignon, truffe, sous-bois, écorce de noix, poivre blanc, réglisse, pain grille, fromage, médicament, caramel

**EXAMEN GUSTATIF:** la richesse alcoolique du vin présente des qualités animées et dynamiques, et la douceur dispose de toutes les caractéristiques pour aider la tannicité à rester justement astringente et peu amère; la structure est vigoureuse mais pas invasive, la salivation, dans les zones latérales de la langue, n'est pas abondante et au bout de la bouche il y a les saveurs du cassis, du caramel et de la griotte (parfaite correspondance avec le nez); la persistance gustative aromatique s'enlève à environ 8/9 secondes

**MARIAGE:** escargots de Bourgogne

Paramètres pour le mariage mets et vins

- La succulence de la recette sert de contrepois à l'astringence des tanins dans le vin et à la sécheresse alcoolique du vin – **opposition**
- La structure de la recette est comparée à la structure du vin – **concordance**
- La persistance gusto-olfactive de la recette est égalée par la persistance gustative aromatique du vin – **concordance**

**MON OPINION PERSONELLE:** le nez est fin et complexe avec une tonalité fruité prédominante; lors de la dégustation, la douceur et la sécheresse alcoolique jouent un rôle fondamental dans l'équilibre général des paramètres gustatifs, et finalement on peut affirmer que grâce à l'effet du vieillissement, les caractères de la tannicité et de l'acidité se sont atténués afin de permettre un parfait mariage avec les escargots