



Historique: Bousse ou Pousse? Entre 1913 et 1964, la Bousse se transforme en Pousse. En 1965, la parcelle reprend son nom d'origine "Bousse" signifiant "basse cour du Chateau" (en vieux français).

History: Bousse or Pousse? Between 1913 and 1964, Bousse turns into Pousse. In 1965, the parcel takes back its original name "Bousse" meaning "low courtyard of the Castle" (in old French).



Appellation : Premier Cru, clos, Monopole
Superficie : 2,13 hectares
Situation : Parcelle ceinturée d'un mur de pierre et plantée sous la mairie de Volnay.
Orientation : Est. Altitude 270 à 280 m.
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 : 24% en 1958, 16% en 1967, 4% en 1970, 21% en 1974 et 20% en 1991, 15% en 2012.
Vignoble : culture biologique et biodynamique
Vinification : Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaison pendant 21 jours en moyenne.
Élevage : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Robe sombre rubis foncé, nez très riche de fruits noirs ; bouche grasse avec une complexité aromatique, des tanins souples ; vin d'une grande classe et de longue garde.

Appellation : Premier Cru, clos (walled vineyard), Monopole (exclusivity).
Area under vine : 2.13 hectares
Location : Walled vineyard is located just downhill from Volnay town hall.
Sun exposure : East. Altitude 270 to 280 meters.
Soil : Subsoil of Argovian limestone marl with Bathonian clay-limestone scree in places. The terroir is perfect for winegrowing for many reasons, such as the slope (good for drainage), gravel content (ensures permeability), and minerals found in the clay.
Grape varieties : 100% Pinot noir
When planted : 24% in 1958, 16% in 1967, 4% in 1970, 21% in 1974, and 20% in 1991, 15% in 2012.
Vineyard : organic and biodynamic culture
Winemaking : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted 3 times in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented. The wine stays on the skins for a total of around 21 days.
Ageing : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.
Tasting notes : Dark, ruby-red colour with a rich, berry bouquet. Rich and subtle on the palate with lots of soft tannins, but no harshness. A truly fine wine with good ageing potential.