

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2014 blanc sec

Prix du produit :

252,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2014

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Birbettes

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chardonnay



Description brève du produit :

LA très grande cuvée de garde du Château des Rontets: Des vieilles vignes sur une parcelle d'un hectare seulement idéalement située à Pouilly Fuissé et "bichonnée" toute l'année. **Coup de cœur RVF** avec un 18/20 cette année.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU DES RONTETS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2014

La Revue du Vin de France (nov. 2016) : la meilleure note en Pouilly-Fuissé ! 18/20 et même commentaire que le Guide vert 2017 ci-dessous.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18/20 (Coup de coeur). *Un vin finement beurré qui montre un haut niveau de maturité. Il est réhaussé par sa minéralité et un élevage de deux ans qui lui va très bien. La bouche est digne d'un premier cru de la Côte de Beaune.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 16/20. Séveux, sérieux, *mûr et frais, l'ensemble offre une belle expression aromatique. Il a un vrai potentiel. Apogée : 2018-2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

"Les dames des tables d'hôte ont adopté trois mots pour peindre la vieillesse: à cinquante-cinq ans, c'est un birbon; à soixante ans, c'est un birbe; passé ce délai fatal, c'est une birbette." (Léo Lespès, 1815-1875).

Le vignoble : Effectivement les **très vieilles vignes** du Clos, qui sont à l'origine de la cuvée de Pouilly-Fuissé *Les Birbettes*, ont toutes dépassé largement la soixantaine. Il s'agit d'**un hectare** distribué sur quatre parcelles: deux d'entre-elles ont été plantées dans les années 1920, juste après l'épidémie de phylloxéra, et les 2 autres à la fin de la Deuxième Guerre, en 1945. La caractéristique principale des **vieilles vignes** est leur capacité de mettre en oeuvre une sorte de "système régulateur" qui limite l'influence des conditions climatiques et permet une croissance régulière pendant la saison végétative. La vigne peut ainsi atteindre la meilleure maturation du raisin. Les grappes sont toujours composées de petits grains, et leur potentiel reste remarquablement constant d'une année sur l'autre. Le vin qui en est issu exprime davantage de pureté et verticalité et est marqué par une empreinte saline, qui est à notre sens la plus claire manifestation de la minéralité.

La vinification : Elle est faite en fûts de 228 et 400 litres, qui ont entre un et six ans. Le vin est soutiré avant les vendanges suivantes et assemblé pour dix mois d'élevage supplémentaire sur lies fines en fûts plus âgés. Un deuxième soutirage et l'assemblage définitif préparent la mise en bouteille, qui est effectuée sans filtration ni collage.

Le vin : C'est une cuvée qui commence à s'exprimer pleinement à partir de la troisième année, et qui devient de plus en plus complexe durant ses années d'élevage en bouteille. Les beaux millésimes des Birbettes peuvent vieillir de 10 à 15 ans ou plus.