

# Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2015 blanc sec

Prix du produit :

**264,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2015

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Birbettes

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

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. 17,5/20 B+D

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### **Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2015 :**

**Guide Bettane et Desseauve 2018 : 17,5/20. Issu des vignes les plus âgées de la parcelle, il se**

caractérise par sa complexité et sa tension. Pas encore en bouteille au moment dégusté, il est très soyeux en finale, il sera grand. **Apogée** : 2019-2023.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2018) : 93/100. *A rich, gourmand vintage for this lovely cuvée, the 2015 Pouilly-Fuissé Les Birlettes offers up an attractive bouquet of ripe yellow orchard fruits, beeswax, peach, pear and pastry cream. On the palate, it's full-bodied, ample and textural, with impressive depth and concentration, underpinned by surprisingly succulent acids and concluding with a promisingly lifted finish. Like the 2015 Pierrefolle, it appears to be tensing up with some time in bottle—and with almost 1% less alcohol, it was less extreme in profile to begin with. **Drink date 2018-2030.***

### 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 Birlettes*, 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 à 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 *Birlettes* peuvent vieillir de 10 à 15 ans ou plus.