

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2013 blanc sec



Prix du produit :

118,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2013

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Birbettes

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets "Les Birbettes" 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Birbettes 2013 est longiligne, sérieux et persistant avec, avec une finale sapide.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 (paru en août 2015): *Délicieusement mûr, d'une belle facture, il est encore trop jeune et sérieux pour se livrer totalement mais on peut deviner un incroyable potentiel. Apogée de 2016 à 2020.*

La cuvée "Les Birbettes" décrite 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).

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 des Birbettes 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. 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.

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 Fuisse et "bichonnée" toute l'année. 16/20 RVF et Bettane Desseauve : *"un incroyable potentiel"*.