Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2017 blanc sec

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2017
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos Varambon
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 19.5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : **19,5/20**. *Nez complexe, notes de pierre-à-fusil, de caillou, poivre de Sichuan, épices. La bouche est tout simplement grandiose, d'une grande personnalité. Il est minéral, puissant, c'est un grand cru du Mâconnais. Une symphonie à lui tout seul. La perfection. Apogée : 2023-2027. Accords mets vins : homard, canapés et petits fours, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau, pâtes et risottos aux champignons, poissons fumés.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : Coup de coeur, 16/20*. Grande finesse de chardonnay, notes de nougat, de menthol, dans une bouche concentrée qui offre pureté et charme. L'élevage boisé accompagne sans jamais s'imposer. Apogée : 2019-2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, aôut 2019) : 92/100. *The 2017 Pouilly-Fuissé Clos Varambon wafts from the glass with a pretty bouquet of waxy citrus rind, fresh bread, Anjou pear and dried white flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, muscular and fleshy, with a textural and enveloping profile, lively acids and excellent concentration. This cuvée is produced from the vines within the Clos that were planted after 1945; it's the château's largest bottling.* ***Drink date 2019-2033.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage : La cuvée de Pouilly-Fuissé Clos Varambon est produite avec toutes les vignes du Clos plantées après 1945. Il s'agit de plusieurs parcelles qui ont âge et porte-greffes différents, pour une surface totale de 4,6 hectares dont seulement un hectare de jeunes vignes de moins de 20 ans.

La vinification : Elle est réalisée en foudres récents de 30 hectolitres, en fûts de 400 et de 228 litres sans utilisation de bois neuf. Cette cuvée est mise en bouteilles après 12 à 18 mois d'élevage, généralement après une légère filtration dégrossissante Kieselguhr sur terres blanches. En revanche, nous tendons à ne jamais pratiquer de collage, car l'élevage sur lies permet aux vins d'acquérir une stabilité suffisante et parce que nous pensons que cette pratique peut appauvrir leur potentiel aromatique.

Le vin : Le Clos Varambon est un vin conçu pour être **apprécié dès sa jeunesse**, et pour cela nous avons décidé de le vinifier principalement en gros volumes et sans fûts neufs afin de profiter des avantages du bois tout en recherchant une expression du fruit plus immédiate et directe. Selon les millésimes, cette cuvée peut **vieillir facilement entre 6 et 10 ans**: au fils des années, la palette aromatique se transformera pour passer du registre de fleurs blanches et fruits frais à une évocation de fruits secs, d'arômes d'encaustiques et d'épices.

Description brève du produit :

"*Une entrée de gamme de très haut niveau*" (Bettane Desseauve, **19,5/20** !) pour un des meilleurs domaines (LE meilleur ?) de Pouilly-Fuissé. On peut commencer à la déguster en 2020, mais il sera encore meilleur entre 2021 et 2025.