

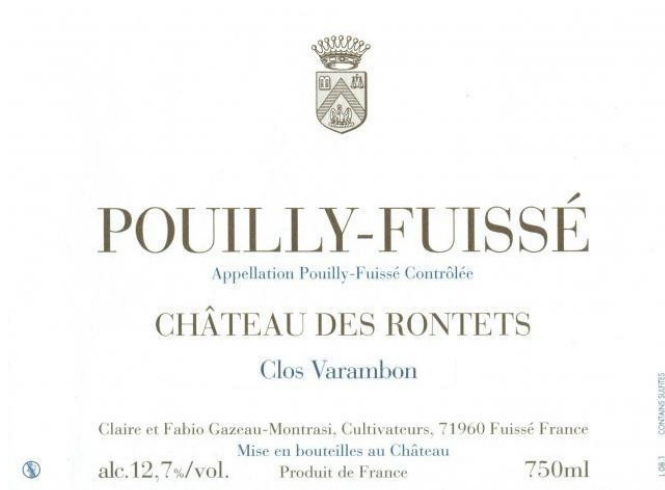
Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2011 blanc sec (75 cl)

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2011
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Clos Varambon
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 91/100



Description brève du produit :

"Une entrée de gamme de très haut niveau" (Bettane Desseauve) pour un des meilleurs domaines (LE meilleur ?) de Pouilly-Fuissé.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château des Rontets** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: Il se montre délicieux, le jus est sincère avec un beau toucher de bouche équilibré.

Guide Bettane Desseauve 2014: *Les vignes de moins de 60 ans du fameux clos composent cette cuvée, formant une entrée de gamme de très haut niveau. Une expression délicate, sur les fleurs blanches et la noisette. Bouche énergique, citronnée et minérale, très épurée. Il peut concourir au titre de vin le plus tendu du millésime. Apogée de 2014 à 2017.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, août 2013): *The 2011 Pouilly-Fuisse Clos Varambon is a blend of vines from around the house planted in 1945 with the exception of the oldest that are bottled separately. It is matured in 30-hectoliter vats and Burgundy barrels in excess of six years. It has a fragrant bouquet with light honeysuckle and acacia that unfolds in the glass. The palate is nicely balanced with a spicy, lemongrass opening that zings about the mouth. This is a lively, ebullient Pouilly-Fuisse, but that makes it all the more exciting. Excellent.*

Le Clos Varambon décrit par le Domaine:

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 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 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 fil 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.