

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2011 blanc sec (75 cl)

Prix du produit :

204,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2011
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Les Birbettes
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description brève du produit :

Des vieilles vignes sur une parcelle d'un hectare seulement, 93/100 Parker, rare à 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: *Bien qu'en élevage, il exprime un joli volume avec de la mâche, du gras et de la persistance. Mais ce que nous aimons particulièrement dans ce vin, c'est cette sensation de volupté tout en finesse.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Un tour de force dans ce millésime, car si la générosité du*

nez et l'ampleur de l'attaque en retiennent le meilleur, l'énergie du milieu de bouche et l'exceptionnelle longueur le transcendent. Un vin qui monte crescendo et qui tient la note de manière magistrale. Apogée de 2015 à 2025.

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, août 2013): *The 2011 Pouilly-Fuisse Les Birbettes, whose name derives from Italian slang for a "rascal," comes from the oldest vines in the clos, a majority planted after phylloxera in the 1920s and the remainder just after World War II. It has a succinct bouquet with acacia and honeysuckle wafting temptingly from the glass. It is very pure and well-defined. The palate is nicely poised with a deceptive, understated entry that fans out beautifully on the back-palate with light apricot, honey, fresh pear and mineral notes. It is blessed with a convincingly harmonious, saline-tinged finish that lingers in the mouth. Bellissimo!*

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.