

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2018 blanc sec

Prix du produit :

192,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2018

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Varambon

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. "Une entrée de gamme de très haut niveau" (Bettane Desseauve) 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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DES RONTETS + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. La série des 2018 montre un bon niveau. Clos Varambon offre un nez aux délicates notes d'essence de pin ; voici un chardonnay mûr, à l'équilibre acquis et dont l'élevage sobre et patiné soutient de fins mers persistants.

Novembre 2020 : Cette cuvée a eu son heure de gloire l'an dernier avec le millésime 2017, en récoltant un joli **16/20** au Guide RVF des meilleurs Vins de France 2020, et surtout un énorme **19,5/20** au Guide Bettane + Desseauve 2020 ("la perfection"). Une note **hors du commun** pour un vin à 30 €. Cette année, le 2018 vient de sortir et nous n'avons pas encore reçu le guide Bettane + Desseauve 2021, contrairement au **guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** qui lui octroie une meilleure note qu'au 2017 : **93/100** (les 16/20 du 2017 correspondent à 92/100).

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 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.