Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2018 blanc sec

Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2018
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Birbettes
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 RVF. LA très grande cuvée de garde du Château des Rontets : Des vieilles vignes sur une parcelle d'un hectare seulement idéalement située à Pouilly Fuissé et "bichonnée" toute l'année, en bio comme il se doit. 2018 est superbe.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100*. Boisé blond encore présent, un chardonnay mûr et charnu qui va prendre de l'amplitude avec le temps. Racé et doté d'une belle minéralité et fraîcheur, on termine sur une craie vive et une bonne persistance. Lui donner un peu de temps sera bienvenu.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 93/100. *Aromas of buttered yellow orchard fruit, vanilla pod and almond paste preface the 2018 Pouilly-Fuissé Les Birbettes, a medium to full-bodied, fleshy and lively wine that's elegant and charming, concluding with a saline finish. It's finer-boned and more open-knit than the muscular, concentrated 2019 Clos Varambon. This cuvée now sees no new oak, maturing in one- to six-year-old barrels before spending several months in tank on the lees before bottling.* ***Drink date 2021-2033****.*

As I've written before, Fabrio Montrasi and Claire Gazeau farm the Château des Rontets's six hectares of vines organically. Most are located within a walled "clos" that overlooks the village of Fuissé, with clay-limestone soils, but their small Pierrefolle vineyard is planted on a rare outcropping of granite. Harvest is by hand, followed by gentle pressing and vinification in foudres and used barrels. Textural, expressive and beautifully differentiated by their respective terroirs, these are splendid wines from a domaine that ranks among the best in Mâconnais, and they come warmly recommended. These new releases remain attractively balanced despite two successive warm vintages, and I look forward to seeing the rest of their 2019s in bottle next year (long élevage is the order of the day here).

Fiche technique rédigée 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).

Le vignoble : 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 à 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 : Elle 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.

Le vin : 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.