Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2017 blanc sec (3 bouteilles)

Prix du produit :

181,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2017
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Birbettes
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Les Birbettes n'était pas en bouteille au moment de notre dégustation ; il s'épanouit toutefois dans son style habituel très cossu, plutôt crémeux, jouant sur des amers de fin de bouche qui donnent de la persistance. Un grand vin de temps. Apogée : 2020-2029*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20*. Personnalité affirmée sur les Birbettes, le soleil est dans le verre et dans le fruit, le milieu de bouche est puissant. La finale révèle un léger début de botrytis.* **Apogée** : 2023-2028. Accords mets vins : homard, canapés et petits fours, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau, pâtes et risottos aux champignons, poissons fumés.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 94/100. *The 2017 Pouilly-Fuissé Les Birbettes has turned out very well, revealing a pretty bouquet of confit citrus, frangipane and smoke that are framed by a discreet touch of new oak. On the palate, it's full-bodied, enveloping and textural, with broad shoulders and a powerful, sun-kissed profile but with a livelier, less extreme personality than the 2015 rendition. This cuvée is produced from parcels of very old vines, planted in the 1920s and in 1945.* ***Drink date 2020-2035.***

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.