

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2019 blanc sec



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2019

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

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

93/100 RVF. Sous ses ors brillants, ce chardonnay nous livre une belle maturité de chardonnay, abricoté légèrement, très pur et fin, sans boisé ostentatoire, un vin charmeur que l'on dégustera avec délectation, très salivant, ponctué d'amers minéraux très plaisants sur la fin de bouche.

Description du produit :

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (nov.2021) : 93/100. L'étiquette change, on y trouvera la photo de l'artiste Spencer Tunick qui ne manquera pas d'interpeler. Le style du vin et

son contenu n'ont pas changé, sous ses ors brillants, ce chardonnay nous livre une belle maturité de chardonnay, abricoté légèrement, très pur et fin, sans boisé ostentatoire, un vin charmeur que l'on dégusterait avec délectation, très salivant, ponctué d'amers minéraux très plaisants sur la fin de bouche.

Guide Bettane + Desseauve 2022 (déc. 2021) : 95/100. *Bouche sur le caillou, le poivre de Sichuan, la mandarine et l'orange amère. Finale explosive et fraîche.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'étiquette du 2019 commémore les 10 ans d'une photo prise par Spencer Tunick dans les vignes du Château des Rontets pour une opération avec Greenpeace, au moment de la COP15, destinée à faire prendre conscience du réchauffement climatique.

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.