

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2020 blanc sec (3 bouteilles)



Prix du produit :

184,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2020

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Coup de Coeur et 95/100 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.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2020 blanc sec

La Revue du Vin de France (Karine Valentin, mai 2026) : **95/100**. *Nez resté très frais et jeune, bouche large et profonde, avec beaucoup de mâche. Un vin de structure, sans concession, vigoureux, parsemé d'amers nobles et qui affirme une forte personnalité.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (nov.2022) : **Coup de Coeur** et **94/100**. *Birbettes est issu de vieilles vignes, un hectare sur quatre parcelles, dont deux ont été plantées dans les années 1920. Extrait, riche et complexe, c'est un chardonnay d'une grande pureté et raffinement, au potentiel hors des normes. Il offre un volume de bouche remarquable et se destine pour les accords à table sur poissons et viandes blanches. Les beaux millésimes comme ce 2020 peuvent vieillir aisément 10 à 15 ans.*

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, Oct. 2023) : **94/100**. *From the oldest vines growing in the clos, the 2020 Pouilly-Fuissé Les Birbettes is brilliant. It exhibits aromas of pear, dried flowers, buttery pastry, hazelnuts and bread dough, followed by a medium to full-bodied, satiny and layered palate that's elegantly muscular, taut and concentrated, concluding with chalky grip.*

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.
