

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2022 blanc sec



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2022

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 RVF. Déjà particulièrement séducteur, assez structuré à l'attaque puis minéral et salin en fin de bouche, on devine un très grand chardonnay d'ici quelques années.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2022 blanc sec :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept.2025) : **93/100**. *Bel extrait sec dans le Clos*

Varambon, vin précis, frais et nerveux.

Guide Bettane + Desseauve 2026 (sept. 2025) : 93/100.

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.

Si vous aimez les vins du Château des Rontets, vous pourriez apprécier certainement ceux du [Domaine de la Soufrandière](#)