

# Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2016 blanc sec



Prix du produit :

**168,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2016

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Clos Varambon

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DES RONTETS  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 15,5/20. *La série des fuissé, misés toujours après des élevages longs, dévoile de belle cuvées en perspective : Varambon, la plus précoce, offre un profil poudré d'orgeat et de miel, une bouche qui s'ouvre déjà, au boisé fin et discret. La bouche offre des saveurs réglissées, une trame de vin concentrée et de bons amers.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : Coup de coeur, 18,5/20. *Le nez est d'une incroyable complexité, sur des senteurs de fleurs d'acacia, d'amandier et de pamplemousse. La*

---

*bouche évoque les agrumes confits avec gourmandise en attaque, minéral et précis, la finale est saline. C'est un grand vin. **Apogée** : 2019-2023*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2018) : 91/100. *Bottled in March, the 2016 Pouilly-Fuissé Clos Varambon unfurls in the glass with aromas of peach, green and yellow orchard fruit, almond paste and anise. On the palate, it's medium to full-bodied, pure and satiny, with an elegantly textural attack, tangy acids and a stony, saline finish. Meager yields of 18 hectoliters per hectare show through in above-average concentration this year. As readers may know, this cuvée is produced from the vines within the Clos that were planted after 1945: it's the château's largest bottling. **Drink date 2018-2026.***

### **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.

### **Description brève du produit :**

"Une entrée de gamme de très haut niveau" (Bettane Desseuve) pour un des meilleurs domaines (LE meilleur ?) de Pouilly-Fuissé. Coup de coeur, 18,5/20 RVF.