

# Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Pierrefolle" 2017 blanc sec MAGNUM



Prix du produit :

**195,00 €**

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: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: pierrefolle

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Pierrefolle" 2017 MAGNUM :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** : 16/20. *Pierrefolle s'ouvre lentement. La bouche est ferme, intensément dominée par son côté minéral. Il lui faudra un peu de temps. Apogée : 2020-2025*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 17,5/20. *L'attaque est florale, très en légèreté, il évoque l'amande amère, la pâte de halva, il a de la personnalité. Vin d'initié. Fourchette d'apogée 2020-2024. 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) : 93/100. *The 2017 Pouilly-Fuissé Pierrefolle reveals aromas of confit lemons, ripe pear, wheat toast and frangipane. On the palate, it's medium to full-bodied, ample and satiny textured, with a fleshy core, good concentration and a saline finish. As readers will remember, this cuvée hails from a parcel planted on granitic soils that's located outside the château's walled "Clos." It's always the ripest wine in the cellar as well as the lowest in acidity, but it develops reliably well in bottle, and it possesses a different texture from Fabio's cuvées from limestone soils. There are also some muscaté selections of Chardonnay planted here, which only emphasizes the terroir's tendencies. **Drink date 2020-2033.***

### Fiche Technique rédigée par le domaine:

**Le vignoble** : La cuvée de Pouilly-Fuissé Pierrefolle est issue de **la seule parcelle extérieure** au Clos. Située juste à 500 mètres au Sud, son exposition plein Est et sa position à l'abri du vent du Nord en font un lieu plus chaud. Ce **climat** a des origines géologiques plus anciennes, antérieures au Jurassique: il se trouve sur une roche granitique et un sol dépourvu d'argile et de calcaire. Pour cette raison, lors de sa plantation au début des années 1970 on a choisi le porte-greffe Riparia, qui possède une **faible vigueur** et garantit une **production limitée** et des raisins de très bonne qualité. Toutes ces caractéristiques donnent naissance à des vins qui ont une trame acide moins présente que ceux issus du Clos.

**Le vin** : Tout en étant **plus large et généreuse**, la cuvée **Pierrefolle** est toujours soutenue par une **expression minérale** précise, accompagnée par des notes aromatiques d'**agrumes**. En outre, à cause du fort pourcentage de plants de **chardonnay muscaté**, elle développe des accents presque **exotiques** dans les années de surmaturation.

**La vinification** : elle se fait en fûts récents de 400 et 228 litres, sans bois neuf. Après un an sur lies, le vin est soutiré et assemblé en cuve, pour une période d'élevage de 6 à 10 mois supplémentaires qui permettent sa clarification naturelle. Il est ensuite mis en bouteille sans filtration ni collage, et tout en étant accessible dès la deuxième année, il a un **potentiel de vieillissement** qui dépasse facilement les 10 ans.

**Le climat** : Le climat de Pierrefolle, qui produit la cuvée de **Pouilly-Fuissé** du même nom, se trouve tout en haut du lieu-dit Vers Chânes.

**Le sol** : Même si elle est seulement à 500 mètres au Sud de notre Clos et pratiquement à la même altitude, cette parcelle d'un demi-hectare a des caractéristiques complètement différentes, car elle est déjà au delà de la faille géologique qui sépare les terrains sédimentaires de ceux issus du socle continental. Ici la **roche mère** est donc **granitique**, le sol beaucoup plus profond et constitué exclusivement de limons assez grossiers. Le drainage de l'eau est moins rapide, et le travail du sol doit être pratiqué de façon différente pour éviter la battence et l'érosion. Les autres grandes différences sont l'exposition plein Est et la position abritée du vent du Nord: ce lieu est

---

plus chaud que le Clos et a une amplitude thermique journalière moins marquée. Sans être systématiquement plus précoce, la maturité se fait ainsi de façon plus rapide, et le niveau d'acidité présent dans le raisin est en général moins élevé.

**Extrait du registre de paroisse de l'Abbé Glaneur de Fuissé (1858):**

*La pierre folle. C'était une pierre branlante située presque au sommet de la montagne de Leynes au dessus du hameau de Verchanes. On l'appelait folle à cause de son mouvement d'oscillation. La terre où elle était appartenant [...] aujourd'hui au domaine des Rontets conserve encore le nom de Pierrefolle. Cette pierre folle indique assez que des cérémonies druidiques ont eu lieu sur le territoire de Fuissé. Des débris gisent encore sur le sol.*

**Description brève du produit :**

Encensé cette année par les notes des guides, un millésime à ne pas louper... pour déguster rapidement ou attendre quelques années, surtout en magnum !