

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2020 blanc sec



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2020
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos Varambon
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 94/100
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2020 blanc sec

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (nov.2022) : **Coup de coeur** et **92-93/100**. *La minéralité de Clos Varambon, ses notes d'abricot et de nougat séduisent et précèdent une bouche traçante, de bon volume, au boisé noble et moucheté. La finale fraîche libère de fins amers salivants. Bien équilibré, ce Pouilly, bien que difficile à trouver, pourra être apprécié dès aujourd'hui et se conservera 5 à 10 ans pour les plus patients.*

Guide Bettane + Desseauve 2023 (déc. 2022) : **94/100**. *C'est une entrée de gamme comme on*

en voit peu. Sur les épices, la fleur d'acacia, le gingembre, le citron confit avec une sensation minérale intense. A garder un peu.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, oct. 2023) : **92/100**. *The 2020 Pouilly-Fuissé Clos Varambon continues to show well, offering up aromas of pear, ripe citrus fruits, white flowers, hazelnuts and bread dough, followed by a medium to full-bodied, ample and fleshy wine with a satiny attack and fresh, lively palate. Yields were relatively low this year due to shatter, and alcohol levels are a touch below those registered in 2019... Drink date 2023-2040.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2022) : **92/100**. *The 2020 Pouilly-Fuissé Clos Varambon has turned out very nicely, offering up aromas of buttery citrus, confit orange, white flowers and mint, followed by a medium to full-bodied, ample and satiny palate that's fleshy but vibrant, with racy acids and a penetrating finish.. Drink date 2022-2033.*

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 :

Coup de Coeur et 92-93/100 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.
