

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2019 blanc sec



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2019

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Birbettes

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

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 "Les Birbettes" 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (nov.2021) : **Coup de Coeur** et **94/100**. *Doré lumineux, brillant. Birbettes est issu de vieilles vignes, avec un élevage long, il lui faut donc du temps pour se déployer. L'aromatique est pure et complexe, nous saluons l'éclat, cette dimension qui est apportée au chardonnay pour en sublimer les contours. La bouche passionne par sa maturité doublée d'un élevage parfaitement calé, un vin énergique, sensuel et d'une grande persistance.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2022) : **94/100**. *A real success in this*

*powerful vintage, the 2019 Pouilly-Fuissé Les Birbettes wafts from the glass with aromas of lemon zest, mandarin, buttery pastry, freshly baked bread and wet stones. Medium to full-bodied, satiny and racy, it's textural but incisive, with bright acids and a precise, penetrating finish. **Drink date 2022-2035.***

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.

Description brève du produit :

Coup de Coeur et 94/100 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.