

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Les Birbettes" 2012 blanc sec (75 cl)



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2012

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Birbettes

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château des Rontets** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Le millésime 2012 est superbe. "Les Birbettes" possède une trame élancée, un gras de bon aloi sur un ensemble dense et ferme. Un vin somptueux !*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *L'échantillon « brut » a dominé à l'aveugle tous les autres pouilly-fuissés par son expression minérale et l'intensité hors norme de ses saveurs. Les notes de limaille, d'herbes aromatiques et de citron forment un caractère unique en Mâconnais, renforcé par une sensation de trancher dans la craie pour s'abreuver du jus le plus revigorant qui soit. Apogée de 2017 à 2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, oct. 2014): *The 2012 Pouilly Fuissé les Birbettes*

comes from a single hectare of 80- to 90-year-old vines and sees 22 months in oak, has a luscious candied bouquet with orange zest, apricot, tangerine and flinty scents that are well-defined. The palate is crisp and rounded on the entry with ripe lemon and pear notes, leading to a generous but balanced, satisfying finish. This is my pick from their range.

La cuvée "Les Birbettes" décrite 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). 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 de 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 des Birbettes 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. 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 :

Des vieilles vignes sur une parcelle d'un hectare seulement, en 2012 le résultat est magnifique. Classé par le Guide Bettane et Desseauve 2015 dans les 50 meilleurs vins bio avec 19/20.