

Château des Rontets

Claire et Fabio Gazeau-Montrasi

71960 Fuissé –France

Tél. +33 (0)3.85.32.90.18

Fax +33 (0)3.85.35.66.80

base@chateaurontets.com

www.chateaurontets.com

Les vignes.

La propriété, qui appartient à la famille Gazeau-Varambon depuis 1850, est située sur la commune de Fuissé au lieu dit Les Rontés, sur le sommet du coteau boisé qui délimite le village. Toutes les vignes, à l'exception d'une seule parcelle, sont groupées autour des bâtiments, à l'intérieur d'un Clos qui domine le paysage en direction de Pouilly, Solutré et Vergisson.

La couche d'argiles et de limons, d'une épaisseur de 15 à 30 cm au maximum, repose sur une formation de pierres calcaires en plaquettes horizontales qui permettent la pénétration des racines et un très bon drainage de l'eau. La roche mère sous-jacente, constituée de calcaires durs qui remontent au Bathonien supérieur, se trouve entre 1,50 et 1,80 mètres de profondeur.

L'ensemble de la surface plantée, correspondante à 6,15 hectares, est sur l'appellation Pouilly-Fuissé. Les plus vieilles vignes datent des années 1910-1920, et toutes les autres à l'intérieur du Clos ont été plantées entre 1945 et 1975. La seule parcelle extérieure, située 500 mètres au Sud, a été plantée en 1970. Enfin, à partir de 1996 un nouvel hectare de vignes a été planté en sélection Massale sur d'anciens prés.

Depuis 2005, le domaine cultive aussi un hectare de Saint-Amour, cru du Beaujolais, en lieu-dit Côte de Besset. Ces vignes, placée en altitude sur un sol peu sablonneux et très pierreux sont exposées plein Est et ont été plantées dans les années '70.

La culture.

Toutes les vignes sont cultivées en agriculture biologique (certification Ecocert depuis 2005).

Les apports d'amendement sont attentivement réfléchis, à l'intérieur d'un groupement d'étude et de suivi des terroirs (G.E.S.T.), et consistent principalement de fumier peu composté et d'activateurs micro-biologiques.

Tout le travail de culture a comme but principal la production de raisins de la meilleure qualité. La maturité optimale est l'objectif fondamental de chaque année, pour éviter tout ajout de sucre ou d'acide tartrique et produire ainsi le vin le plus naturel possible. La récolte est faite à la main et en caisses, pour respecter avant tout l'intégrité des grappes jusqu'au moment du pressurage pneumatique.

La vinification.

Les fermentations alcooliques se font uniquement avec levures indigènes, en fûts de 228 et 400 litres et en foudres de 30 hectolitres, sans aucun rajout de sucre, acide ou enzymes, et durent en général plusieurs mois. L'élevage sur lies, sans bâtonnage, se poursuit pendant 12 à 22 mois selon les cuvées.

Seule la cuvée *-Clos Varambon-* est légèrement filtrée sur Kieselguhr avant la mise en bouteille. La longue permanence sur lies fines et les soutirages permettent la mise en bouteille sans filtration pour les cuvées *-Pierrefolle-* et *-Les Birbettes-*.

Les cuvées.

-Clos Varambon- La cuvée est produite avec les vignes qui se trouvent à l'intérieur du Clos, et dont la plupart a été plantée dans les années 1950-60 avec une densité de 8500-9000 pieds par hectare. Les fermentations et l'élevage sur lies se font en foudres récents et fûts de 7-10 ans, et la mise en bouteille a lieu juste avant les vendanges suivantes, après une légère filtration sur terres.

-Pierrefolle- Cette parcelle, située environs à 500 mètres du Clos, a été plantée entre 1970 et 1975 avec une densité de 9000 pieds par hectare. La roche mère granitique, le sol limoneux et l'exposition plein Est sont à l'origine des différences entre cette cuvée et celles produites dans le Clos. Les fermentations et l'élevage sur lies se font en fûts récents de 228 et 400 litres, sans fûts neufs. Le vin est soutiré avant les vendanges suivantes, et mis en bouteille après 18 mois d'élevage sans filtration ni collage.

-Les Birbettes- De l'argot « *birbe, birbon, birbette = vieux* ». Les vignes, plantées entre 1920 et 1945 avec une densité de 10.000 pieds par hectare, se trouvent sur le côté est du Clos et juste derrière la maison. Les fermentations et l'élevage sur lies se font en fûts de 228 et 400 litres, avec 10-15% de bois neuf. Le vin est soutiré et assemblé en fûts plus anciens avant les vendanges suivantes, et mis en bouteille avant le deuxième été sans collage ni filtration.

-Saint Amour- Les raisins proviennent d'une vigne située en altitude sur la Côte de Besset à Saint-Amour, cru du Beaujolais. La vinification est faite sans soufre et conduite en cuve selon le principe de la macération carbonique. La fin de fermentation et l'élevage se font en fûts de 228 et 400 âgés de 6 à 8 ans. La mise en bouteille a lieu avant l'été suivant, sans filtration.