

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Chardonnay - 2017



Disons-le tout net : là encore, après le prodigieux Aligoté, ce « simple » Bourgogne surclasse son appellation de plusieurs têtes ! A la fois poétique, raffiné et vertical, parfaitement équilibré entre une sensation de sérénité apaisante et cette tension venue du sol, finement stimulante, ce Bourgogne nous régale de bout en bout.

Le Bourgogne vu par Benoît Ente doit avant tout porter en lui la signature de ses origines : Puligny, tout Puligny, rien que Puligny ! C'est ainsi qu'il assemble ici les raisins de 5 parcelles différentes offrant de nombreuses nuances de sols et d'expositions, donnant au vin la subtilité de ses équilibres et sa complexité.

Du côté de la Plante des Champs et des Equinces, les sols argilo-sableux ou argilo-limoneux sur un sous-sol calcaire apportent une vraie finesse. Dans les Champans, un peu plus au Nord en allant vers Meursault, l'exposition et les sols argileux plus lourds donnent mâche et densité. La petite parcelle des Gagères, juste à la sortie du village de Puligny, bénéficie d'un terroir très qualitatif de calcaires bruns, contigu au climat Derrière la Velle, d'ailleurs classé en Puligny...

Diversité de terroirs, une attention extrême portée à la viticulture, mais aussi une précision de tous les instants pour déterminer vigne par vigne, rang par rang, le parfait point de maturité et la date de vendange. Cet élément est essentiel dans la recherche d'équilibre et de la juste tension que Benoît pousse aujourd'hui très loin. Bref, rien n'est laissé au hasard, ni à la vigne, ni à la cave où ce Bourgogne passe 18 mois à s'homogénéiser tranquillement en fûts (avec peu de bois neuf).

Dès le premier nez, on entre dans un univers fascinant où se mêlent sensualité fruitée, fraîcheur chlorophyllienne et verticalité calcaire. Les notes de raisin frais, de poire Comice et de pêche blanche s'entremêlent aux céréales torréfiées, à l'amande douce et la noisette, à la baguette tiède, au beurre frais, aux herbes fines et au gazon fraîchement coupé, aux petites fleurs blanches aussi, et même au lys. Pureté et complexité se sont donné rendez-vous pour notre plus grand bonheur.

Comment résister au plaisir de cette texture soyeuse et raffinée en bouche, tonifiée par des saveurs juteuses de pulpe d'agrumes : on pense à la mandarine, au citron vert et au pomelo. Les fruits blancs reviennent en force, sur la pomme Golden et la poire Williams. On croit même déceler quelques nuances exotiques et acidulées de goyave et de kiwi. Les équilibres sont magistraux. La tension est parfaitement bâtie sur l'expression du sol, et la finale, droite et salivante, s'étire pendant de longues secondes. L'élégance, la sérénité et la maîtrise que dégagent ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bourgogne forcent l'admiration. Idéal, d'ici 2 ou 3 ans, pour accompagner noix de Saint-Jacques ou ris de veau : il les mérite!

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Chardonnay - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Sensuel et frais : raisin frais, poire Comice et pêche blanche. Céréales torréfiées, amande douce et noisette, baguette tiède, beurre frais. Herbes fines, gazon fraîchement coupé, petites fleurs blanches, lys.

Bouche : Texture soyeuse, dynamisée par des saveurs de mandarine, citron vert et pomelo. Beaucoup de fruits, entre poire Williams, pomme et kiwi. Très longue finale portée par une tension calcaire salivante. Equilibres parfaits.

Accords mets-vins : Son élégance et la qualité de ses équilibres méritent noix de Saint-Jacques, sole ou ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques