

## Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2017



Benoît Ente exploite une petite parcelle d'un demi-hectare sur le climat des Houillères à Chassagne, juste limitrophe du finage de Puligny (tout contre Les Tremblots et les Enseignères). Dévolue jusqu'en 2003 au pinot noir, elle fut intégralement replantée de pieds de chardonnay, à haute densité (plus de 20 000 pieds par hectare). Ici, les sols sont plus légers, surtout sur le bas de la parcelle : les argiles plutôt fines et aérées s'entremêlent avec de nombreux cailloutis calcaires, polis par d'anciennes sources. Il n'est d'ailleurs pas rare de trouver sur la parcelle quelques résurgences d'eau, en hiver ou au printemps.

Au final, ce terroir des Houillères apportent la tension et la pureté aromatique auxquelles Benoît n'hésite pas à dire qu'il voue un véritable « culte ». Ici, certains pieds millerandent souvent, donnant au final des rendements faibles avec de petits raisins bien concentrés aromatiquement. Pour ce vin au relief naturel appuyé, nul besoin de grossir le trait : Benoît fait logiquement le choix d'une vinification pour partie en foudre de 15 hectolitre, combiné à quelques fûts.

Encore une fois, la première impression que ce très élégant Chassagne-Montrachet dégage, c'est une sérénité tranquille, apaisée, nous plongeant dans un univers à la fois sensuel et poétique, où chaque élément trouve parfaitement et naturellement sa place. Sans exubérance ni effet de manche, ce vin est d'une beauté subtile et exigeante, de celles qui se méritent.

Le nez, raffiné et finalement très sophistiqué, se dévoile par touches successives, d'abord sur de délicates nuances de fruits blancs, entre poire et coing, complétées d'une touche de pêche et d'abricot. Plus on l'aère, plus les herbes fines commencent à planer au-dessus du verre : on pense au cerfeuil, à la sauge et même au romarin frais. Des notes de zeste d'orange et de rhubarbe apportent une dimension tonique et acidulée que l'on va retrouver en bouche, tandis qu'une minéralité discrète et finement poivrée semble peu à peu s'immiscer dans le fruit.

Toujours en mouvement, ce Chassagne-Montrachet est doté d'une force intérieure insoupçonnable de prime abord. Une force parfaitement canalisée que l'on retrouve dans une bouche juteuse et traçante, aux équilibres admirables, gorgée d'un fruit pur et croquant, entre poire, fruits à noyau, goyave et agrumes. De la densité, une énergie prodigieuse, une minéralité sous-jacente aux accents empyreumatiques : tout est là pour faire, d'ici 5 ans ou plus, de ce magnifique Chassagne-Montrachet Les Houillères le compagnon zélé de gros crustacés rôtis accompagnés de leur jus corsé de carapace...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné, étagé : fruits blancs délicats, entre poire, coing et pêche. Une touche d'abricot. Cerfeuil, sauge et romarin frais. Zestes d'orange, rhubarbe. Poivres fins (Timut...). Une nuance beurrée.

Bouche : Juteuse et traçante, gorgée d'un fruit pur et énergique, entre poire, fruits à noyau, goyave et agrumes. De la densité, une énergie prodigieuse, une minéralité sous-jacente aux accents empyreumatiques. Longue finale vibrante.

Accords mets-vins : Gros crustacés rôtis accompagnés de leur jus corsé de carapace.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques