

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2017



Quintessence des terroirs de la célèbre appellation, ce Puligny-Montrachet assemble les raisins de pas moins de 7 petites parcelles et porte en lui ce style singulier et admirable d'équilibre, insufflé par Benoît Ente : un vin intimiste et sobre à première vue, qui dévoile pourtant au fil de la dégustation une sophistication incroyable et une élégance suprême. Un pur joyau !

On retrouve ici, au Sud du finage en allant vers Chassagne, les terroirs des Tremblots et des Houlières, dominés par des sols de marnes blanches et calcaires souples, un peu plus argileux en allant vers les Houlières. Plus au Nord, tout proche du village de Puligny, les climats du Meix Pelletier et Derrière La Velle bénéficient de sols argilo-calcaires bruns et d'une bonne exposition au levant.

Enfin, c'est sur le climat des Levrons, situé juste en dessous des premiers crus (Referts en particulier) que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine, plantées entre 1941 et 1943. Elles s'immiscent en profondeur dans le substrat marno-calcaire et contribuent à apporter à ce Puligny concentration, verticalité et intensité minérale.

Ayant peu à peu délaissé les « pièces bourguignonnes » au bénéfice de contenants plus grands, en adéquation avec sa recherche d'une sorte de pureté aromatique originelle, Benoît fait le choix de vinifier et d'élever son Puligny majoritairement en grandes barriques de 600 litres, maîtrisant ainsi finement la prise de bois.

A chaque vin, on a l'impression d'entrer toujours plus en profondeur dans cet univers intimiste et silencieux, nous évoquant la beauté immuable et sans fioriture d'une église Romane. Ici, on ne sent ni l'effort ni le travail opiniâtre, le temps paraît suspendu et la main du vigneron semble s'être effacée. Il nous reste juste le vin, dans son habit le plus sobre, véritable éloge à la beauté naturelle des choses.

Le raffinement du bouquet nous plonge dans une douce rêverie : il y a l'éclat lumineux d'un marbre qui brille sous les rayons du soleil après la pluie, il y a la fraîcheur chlorophyllienne d'un jardin humide de rosée printanière, d'un parterre de menthe et de cerfeuil, il y a le raffinement des petites fleurs blanches, des boutons d'or et des jonquilles. Il y a bien sûr le fruit qui resplendit, entre pomme Granny, poire Comice et pêche de vigne. Il y a la gourmandise d'une pâtisserie au miel, d'une Madeleine, d'un cake aux fruits et d'une brioche tiède. Il y a cette minéralité d'abord marine, évoquant couteaux et carapaces de crustacés, puis plus fumée, sur la pierre frottée. On reste ainsi, de longues minutes, le nez au-dessus du verre, fasciné.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le charme opère en bouche avec autant de naturel et d'élégance : on est séduit par la densité sensuelle qu'offre l'entame sur des saveurs de crème de fruits blancs et de poire pochée (qui donne à ce Puligny une touche murisaltienne). Le vin se resserre ensuite et s'active autour d'une colonne vertébrale minérale et résolument saline, jusqu'à cette finale pénétrante, tendue, qui stimule nos papilles pendant de longues minutes. Aussi incroyable que cela puisse paraître, plus le vin s'aère, plus il se densifie ! Promis à un fort bel avenir, ce splendide Puligny-Montrachet brillera dans 5 ou 10 ans sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé ou un navarin de Homard et ses rattes infusées au romarin...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Fraîcheur chlorophyllienne d'une rosée printanière, menthe et cerfeuil, petites fleurs blanches, boutons d'or et jonquilles. Pomme Granny, poire Comice, pêche de vigne. Pâtisserie au miel, Madeleine, cake aux fruits. Une touche marine, puis fumée.

Bouche : Densité sensuelle de l'entame sur des saveurs de crème de fruits blancs et de poire pochée. Puis la trame se resserre autour d'un noyau salin très stimulant. La finale pénétrante offre une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé ou d'une émulsion au cerfeuil. Un navarin de Homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques