

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2017



Voici certainement la parcelle "phare" chez Benoît Ente : un superbe Clos de près d'un hectare, qu'il possède en monopole. Ce terroir exceptionnel de calcaires stratifiés, en altitude, donne clairement une des expressions les plus raffinées, florales et minérales, que l'on puisse trouver sur tout le finage de Puligny-Montrachet.

En réalité, le 1^{er} Cru La Truffière, situé à 320 mètres d'altitude environ, est séparé en deux par un bois. Benoît exploite la partie haute, juste au Sud du Hameau de Blagny, entièrement ceintes de murets de pierres sèches. Les sols relativement riches en argiles s'appuient sur une roche-mère de calcaires stratifiés.

Les vignes présentent la particularité d'être plantées dans le sens perpendiculaire de la pente (aménagée par des murgers). Une orientation face au soleil levant qui présente l'avantage de limiter les phénomènes de grillures de plus en plus répandus avec la succession d'étés chauds que la Côte d'Or connaît. En revanche, cela peut favoriser des épisodes de stress hydrique sur ces sols calcaires très drainants. Benoît surveille, avec encore plus d'acuité et de précision, l'évolution des maturités pour la meilleure préservation possible des acidités.

Benoît privilégie ici une taille Guyot-Poussard, une technique charentaise un peu oubliée, qui présente pourtant l'intérêt de maximiser les flux de sève. Comme partout ailleurs sur la vingtaine de parcelles que compte le Domaine, la qualité et la précision du travail cultural sont la priorité absolue. Benoît cherche avant tout une véritable osmose entre la vigne, la flore et la faune environnantes.

Sur ce millésime 2017 particulièrement lumineux et équilibré, ce Clos de la Truffière brille par sa finesse, son énergie fuselée et son intensité. Le premier nez se déploie dans un registre aérien et frais, entre fougère, cerfeuil, petites fleurs blanches et sous-bois humide. Peu à peu, l'influence du sol arrive au premier plan, d'abord sur une note fumée délicate puis dans un registre de plus en plus intense et empyreumatique, entre poudre à canon, pierre frottée et poivre blanc. Un élevage particulièrement délicat et bien dosé apporte ses touches gourmandes d'amande rôtie, de nougat, de pain chaud et de quatre-quarts encore tiède. Une sensualité soulignée par une irrésistible note de violette. Graduellement et sûrement, le fruit se déploie, pur et suave, sur les poires Comice et Conférence, la pêche, le kaki et l'anone, complétés d'une touche plus tonique de mandarine.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche, ample mais énergique, est animée en permanence par cette tension électrisante tout droit venue de la dalle calcaire ! On retrouve ce triptyque parfaitement équilibré entre densité charnue du fruit (entre fruits blancs, pêche plate et fruit de la passion), minéralité pimentée et tonicité réjouissante des zestes d'agrumes.

Ce 1^{er} cru Clos de la Truffière vous emmènera très loin et très haut sur les 10 ou 15 prochaines années : une bouteille absolument indispensable dans toute bonne cave. A associer avec un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée : un grand moment en perspective !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Aérien et sensuel : fougère, petites fleurs blanches et sous-bois humide, une note fumée entre pierre frottée et poivre.

Amande rôtie, nougat, pain chaud et quatre-quarts encore tiède. Violette. Poires Comice et Conférence, pêche, kaki et mandarine.

Bouche : Un triptyque parfaitement équilibré entre densité charnue du fruit (entre fruits blancs, pêche plate et fruit de la passion), minéralité pimentée et tonicité réjouissante des zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Dans 7 ou 8 ans : un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée. Un Brillat-savarin à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques