

Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2018



Disons-le tout net : là encore, après le prodigieux Aligoté, ce « simple » Bourgogne surclasse de plusieurs têtes les standards de l'appellation ! Par son raffinement et son intensité aromatique, sa verticalité et son énergie effilée en bouche, sa finale fuselée, formidablement stimulante et active, sa persistance hors-norme : il se hisse avec une facilité déconcertante au niveau de bien des Pulignys et 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 les raisins de 5 parcelles différentes offrant de nombreuses nuances de sols et d'expositions : elles donnent au vin la subtilité de ses équilibres, sa sophistication aromatique et surtout, sa prodigieuse 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, classé en Puligny...

Diversité de terroirs, une attention extrême portée à la viticulture et à la maîtrise des rendements, 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, à la fois expressif et éminemment raffiné, on entre dans un univers fascinant où se mêlent éclat et pureté du fruit, élégance florale, fraîcheur et vivacité des agrumes et une minéralité crayeuse particulièrement subtile. Passée une nuance toastée délicate, le nez s'ouvre sur un cocktail fruité à la fois gourmand et rafraîchissant de poire Comice, de noyau d'abricot, de pêche de vigne, de pomme Granny et de melon de Cavaillon. Une élégante dimension florale se déploie ensuite au-dessus du verre, sur des notes d'églantine, de chèvrefeuille, de jasmin, de pollen et de miel fin, mais aussi une touche anisée de cerfeuil et de fleur d'éléagnus, une autre de coriandre fraîche ou encore de clou de girofle. Les agrumes ne sont jamais loin, apportant une dimension tonique : on pense au citron vert, au cédrat et au pamplemousse. C'est un festival d'arômes, tous plus fins et plus purs les uns que les autres.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La classe folle de ce Bourgogne et le plaisir qu'il nous donne se confirment en bouche : on aime cette sensation de puissance effilée qui s'exprime dès l'entame. La générosité fruitée, avec ses saveurs de pêche et de pomme est parfaitement balancée par de fins amers salivants évoquant les zestes d'agrumes, pomelo en tête. On aime cette structure fuselée et active, toute en longueur et en intensité, qui avance sereinement vers une finale tonique, stimulante, avec son grain crayeux et ses notes de bâton de réglisse, de poivre blanc et d'agrumes. C'est juste magnifique !

Le Bourgogne idéal pour accompagner noix de Saint-Jacques ou langoustines snackées : il les mérite amplement.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Expressif, raffiné : une nuance toastée, poire Comice, noyau d'abricot, pêche de vigne, pomme Granny, melon. Eglantine, chèvrefeuille, jasmin, pollen et miel fin, une touche anisée de cerfeuil et de fleur d'éléagnus, girofle. Citron vert, cédrat.

Bouche : Puissance effilée, la générosité fruitée, avec ses saveurs de pêche et de pomme s'équilibre avec de fins amers salivants évoquant les zestes d'agrumes (pomelo). finale tonique avec son grain crayeux et ses notes de réglisse, de poivre blanc et d'agrumes

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques