

## Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté - 2018



Premier vin, premier choc ! Car oui, il faut le boire pour le croire, et il faut bien voir l'étiquette pour se persuader qu'il s'agit d'un Bourgogne Aligoté. Sa complexité aromatique, mariant dans la plus parfaite harmonie fraîcheur et sensualité, son extraordinaire densité de bouche, son énergique sapidité tout comme sa finale, incroyablement longue et imprégnée d'une vibration minérale et épicée : à l'aveugle, nombreux sont ceux qui penseront déguster un Puligny !...

Ce Bourgogne Aligoté, né sur la partie orientale du finage de Puligny, assemble une parcelle de vignes plantées au début des années 2000 par Benoît avec deux parcelles de vieilles vignes, plantées par son grand-père, entre 1949 et 1953. Les plants les plus jeunes se situent sur le climat de La Costière des Prés Ronds, un terroir bien drainé, riche en argiles brunes. Les plus anciens occupent des sols argilo-sableux et argilo-limoneux, toujours sur un socle calcaire, dans les secteurs des Equinces et de la Plante des Champs.

Pour ces vignes, Benoît accorde un soin tout particulier à la taille avec un objectif dont il ne dévie pas : limiter au maximum l'expansion végétative de la plante, naturellement productive, et les rendements, pour obtenir le raisin le plus concentré qui soit. Il a adopté pour cela, sur l'aligoté, une taille courte en Cordon de Royat. C'est ainsi que sur ce généreux millésime 2018, les rendements ont à peine dépassé les 50 hectolitres ici, contre 70 ou plus dans de nombreux domaines...

Comme pour les meilleurs crus, cet Aligoté fait l'objet d'un élevage haut-couture, en fûts et demi-muids pendant 18 mois, un temps pendant lesquels l'étoffe naturelle du vin et sa formidable complexité aromatique vont se révéler pleinement.

Doté d'une robe diaphane et lumineuse, le vin déploie un nez d'un équilibre magistral entre sensualité et fraîcheur, gourmandise et tonicité. On voyage entre amandes ou noisettes torréfiées et petites fleurs blanches, entre la pomme compotée et le noyau de pêche, entre la biscotte et la prune jaune. Viennent ensuite des notes stimulantes de rhubarbe, de zestes de citron et de clémentine, de céleri branche, de sauge, de concombre et de gingembre. Une évocation de lassi aux fruits blancs finit de nous mettre en appétit !

La bouche se révèle à la fois sensuelle, dense et tonique : on pense à une crème ou un délicieux coulis de fruits blancs, que l'on aurait relevé de fines touches de poivre ou de piment. La maturité du fruit est juste parfaite, apportant cette chair à la fois délicate et tellement savoureuse. Le vin s'élance sereinement vers une finale d'une intensité et d'une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

persistance peu communes : on croque littéralement dans des quartiers de citron jaune et de pamplemousse, mêlés à une dimension végétale particulièrement rafraîchissante, évoquant une eau de concombre. Les équilibres et les sensations de pureté que le vin délivre sont admirables de bout en bout.

Un Aligoté comme on en boit rarement, qui vous accorde 10 années au bas mot pour l'apprécier pleinement à table, sur une fricassée de cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne mais aussi un crabe farci ou des linguine à l'araignée de mer. Unique et succulent !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Diaphane, léger reflet vert

Nez : Sensuel, frais et élégant : amandes et noisettes torréfiées, fleurs blanches, pomme compotée, noyau de pêche, prune jaune, biscotte. Rhubarbe, zestes de citron et de clémentine, céleri branche, sauge, concombre et gingembre. Lassi aux fruits blancs

Bouche : Dense et tonique : une crème ou un délicieux coulis de fruits blancs relevé de fines touches de poivre ou de piment. Parfaite maturité du fruit avec une chair délicate et savoureuse. Finale intense, sur la fraîcheur des agrumes

Accords mets-vins : Une fricassée de cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne, un crabe farci, des linguines à l'araignée de mer.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques