

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Golden Jubilee - 2018



Un incroyable Bourgogne parcellaire, d'une intensité et d'une stature exceptionnelles. Benoît a inauguré cette cuvée en 2013 (avec le millésime 2011) pour célébrer les « noces d'or » de la famille Ente avec cette vieille sélection massale plantée 50 ans auparavant, en 1963, sur l'excellent terroir des Equinces, à l'Est du finage de Puligny.

Les vignes bénéficient d'un sol argilo-limoneux assez profond, avant d'atteindre le socle calcaire en sous-sol. Un substrat qui donne au vin son magnifique équilibre entre une belle richesse de structure et cette admirable tension minérale qui le fait vibrer sur les papilles. Cette parcelle précoce est souvent vendangée parmi les premières : ce fut encore le cas en 2018 puisque Benoît a entamé ses vendanges ici, dès le 21 août. Les raisins affichaient un état sanitaire et des équilibres juste parfaits, avec un degré potentiel d'alcool légèrement inférieur à 13° !

Lorsque nous avons découvert ce nouveau millésime en octobre 2020, après un élevage de 18 mois en fûts puis en cuve, toujours particulièrement subtil et ajusté, ce « Golden Jubilee » nous a éblouis dès le premier nez par sa prodigieuse complexité aromatique et la sensation de pureté qu'il dégagait. Toutes choses qui se sont encore renforcées après quelques mois supplémentaires en bouteille.

Au premier nez, de nombreuses fleurs blanches virevoltent au-dessus du verre, entre tilleul, fleur de vigne, camomille et muguet, accompagnées d'une note délicate de miel, de lavande, de cerfeuil, de verveine et d'une touche mentholée tout aussi rafraîchissante. Le sol joue également sa partition dans un registre d'abord fumé, sur la pierre à fusil et les céréales torréfiées, puis plus épicé : on pense alors à des poivres asiatiques subtils, au carvi et au gingembre frais.

Au nez comme en bouche, l'éclat et la pureté du fruit sont admirables : à la fois toniques et sensuelles, les saveurs de gelée de raisin, de pêche blanche, de pomme Granny, de poires Conférence et Comice légèrement caramélisées se mêlent au citron et à une expression résolument poivrée du sol. Une touche de laurier frais complète ce tableau gourmand et harmonieux. L'équilibre entre la chair savoureuse du fruit et une acidité juteuse particulièrement excitante est un modèle du genre.

Encore une fois, l'intensité et la persistance de la finale sont exceptionnelles et finiront de vous convaincre que ce Bourgogne « Golden Jubilee » possède toute la race d'un beau Puligny !

Quantité limitée à 2 Bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Golden Jubilé - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Élégant, complexe : tilleul, fleur de vigne, camomille et muguet, une note de miel, de lavande, de cerfeuil, de verveine, une touche mentholée rafraîchissante. Une note fumée sur la pierre à fusil et les céréales torréfiées, poivre, carvi, gingembre

Bouche : Tonique et sensuelle, les saveurs de gelée de raisin, de pêche blanche, de pomme Granny, de poires Conférence et Comice légèrement caramélisées se mêlent au citron et à une expression résolument poivrée du sol. Finale sapide et excitante

Accords mets-vins : Bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Saint-Jacques rôties, émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

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