

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2018



Quintessence des terroirs de la célèbre appellation, ce Puligny-Montrachet assemble les raisins de 7 petites parcelles et porte en lui ce style admirable d'équilibre et d'élégance, insufflé par Benoît Ente : le raffinement aromatique et la formidable vibration saline et minérale en bouche se doublent cette année d'un supplément de sensualité et de charme absolument renversant. C'est un pur joyau, qui mérite une place de choix dans votre cave.

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 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 foudres et 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 s'efface devant l'évidence du grand vin de terroir, à la fois subtil et intense, complexe et parfaitement équilibré.

Le nez dégage une formidable sensation d'harmonie entre charme sensuel et finesse. On perçoit tout autant la fraîcheur des algues, des herbes fines délicatement anisées et des fleurs blanches juste écloses que la gourmandise enveloppante des noix de Cajou, de la pâte de noisette, du « Petit Beurre », d'une madeleine et de la confiture de lait. Peu à peu, le fruit mûr et expressif déploie lui aussi ses charmes, sur des notes de poire Nashi finement miellée, de coulis de pêche et d'ananas. Plus on avance, plus le sol imprime une dimension fumée évoquant le silex frotté. La précision et le naturel avec lesquels les sensations s'enchaînent sont admirables.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La séduction opère en bouche avec autant de "facilité" et d'équilibre : on démarre sur une matière enveloppante, veloutée et profonde. Avec ses saveurs de crème de fruits blancs et jaunes, de coulis de mangue et de caramel au beurre salé, l'entame prend même des accents murisaltiens. Le vin se resserre ensuite et s'active autour d'une colonne vertébrale minérale, riche en sels minéraux accrocheurs et salivants. La finale, intense et incisive, pénètre au plus profond de nos sens, tout en laissant sur le palais cette touche raffinée de fleurs et de miel typique d'un grand Puligny-Montrachet. C'est magistral !

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...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Fin et charmeur : fraîcheur des algues, herbes fines anisées, fleurs blanches juste écloses, noix de Cajou, pâte de noisette, « Petit Beurre », madeleine et confiture de lait. Poire Nashi miellée, coulis de pêche, ananas. Silex frotté.

Bouche : Une matière enveloppante, veloutée et profonde. Des saveurs de crème de fruits blancs et jaunes, de coulis de mangue et de caramel au beurre salé. Une colonne vertébrale minérale, riche en sels minéraux salivants. Finale aux accents floraux

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé ou un navarin de Homard et ses rattes infusées au romarin...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques