

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2018



Voici certainement la parcelle "phare" chez Benoît Ente : un superbe Clos de près d'un hectare, qu'il a la chance d'exploiter en monopole. Ce terroir exceptionnel de calcaires stratifiés, 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 1er 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 qu'ailleurs, 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 une véritable osmose entre la vigne, la flore et la faune environnantes.

Avec des rendements finalement assez modestes (autour de 40 hectolitres par hectare), ce millésime 2018 du Clos de la Truffière offre un profil concentré et résolument gastronomique. Il n'en reste pas moins toujours aussi fin, fuselé et énergique.

Dès le premier nez, on aime son intensité aromatique qui s'ouvre sur de gourmandes notes de truffe blanche, de girolle et de champignons frais. Viennent ensuite des évocations fraîches et délicates de fleurs blanches, de cerfeuil, de menthe sauvage et de gazon juste tondu, mais aussi d'écorces de mandarine et de citron vert. Une réduction noble et parfaitement maîtrisée apporte juste ce qu'il faut de notes grillées, entre pierre à fusil et sésame torréfié. Le poivre blanc s'associe avec élégance à une dimension plus gourmande, sur la brioche tiède et l'île flottante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une gourmandise qui se confirme en bouche sur des saveurs mûres et franches de poire et de pêche blanche finement vanillées, de crème fouettée et d'épices douces, complétées d'une touche acidulée d'agrumes et de fruit de la passion. Le sol calcaire apporte au milieu de bouche une tension percutante et cette touche pimentée qui excite les papilles et nous met en appétit.

Ce 1er cru Clos de la Truffière vous emmènera très loin et très haut sur les 10 ou 15 prochaines années : il sublimerait de grands classiques de notre gastronomie comme un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe... Un grand moment en perspective !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Intense et gourmand : truffe blanche, girolle et champignons frais, fleurs blanches, cerfeuil, menthe sauvage, gazon juste tondu, écorce de mandarine et de citron vert, pierre à fusil et sésame torréfié. Poivre blanc. Ile flottante, brioche.

Bouche : Gourmande et tonique, sur des saveurs mûres et franches de poire et de pêche blanche finement vanillées, de crème fouettée et d'épices douces, complétées d'une touche acidulée d'agrumes et de fruit de la passion. Finale tendue et pimentée

Accords mets-vins : Dans quelques années, un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe. Un Brillat-savarin à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques