

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2018



Voici le joyau hors-catégorie chez Benoît Ente : ce prodigieux 1er Cru Folatières « En la Richarde » est un peu son Grand Cru. Il en possède en tout cas la classe, l'intensité et la sophistication !

En la Richarde est un des quatre lieux-dits regroupés dans le célèbre 1er Cru Folatières. Celui-ci possède pourtant une personnalité bien à lui, liée à sa proximité immédiate avec le Grand Cru Chevalier-Montrachet (et le fameux 1^{er} Cru Cailleret). Ce terroir d'exception, qui compte à peine 55 ares au total, n'est travaillé que par deux vigneron, Benoît Riffault (du domaine Etienne Sauzet) et Benoît Ente. Lalou Bize-Leroy, leur voisine de vigne, exploite quant à elle quelques rangs contigus, sur la partie du climat En la Richarde classée en village... Comme vous le savez, les choses ne sont jamais tout à fait simples dans la Bourgogne viticole, mais c'est un autre sujet !

Ici, les vignes plantées en 1962 s'appuient sur des sols très minces d'argiles légères, qui laissent rapidement place à la roche-mère, parfois affleurante, de calcaire assez dur et compact. Le système racinaire s'imprègne en profondeur de cette intensité minérale et de cette tension vibrante que l'on retrouve aujourd'hui magnifiées dans le vin. Quant à l'effet millésime, Benoît a su parfaitement le capter : il donne à cette version 2018 du Folatières En la Richarde une dimension hautement sensuelle, concentrée et gastronomique.

Le nez, vertical et très fin, se révèle d'ores et déjà incroyablement complexe : c'est un véritable kaléidoscope qui nous embarque dans un rêve éveillé, dans un paysage à la fois singulier et réconfortant où l'on a envie de se perdre de longues minutes. On se délecte de notes de grenade, de kiwi, de goyave et de petits fruits rouges acidulés entre la groseille et la framboise (si, si, vous avez bien lu !). Puis viennent la pêche de vigne, la tarte aux quetsches et la prune. Les agrumes pointent le bout de leur zeste, sur le citron vert et l'orange sanguine. Vient ensuite une touche miellée qui enrobe noisette et amande. Peu à peu, c'est bien une dimension viandée qui fait son apparition, par petites touches, évoquant un fond de veau : on pense alors au bouquet de certains grands Sauternes ou Vouvrays sur des millésimes solaires. Une parenté qui semble se confirmer avec cette note de chocolat blanc que l'on perçoit maintenant. Puis, on retourne sur le fruit, avec une évocation de crème de fruits blancs, avant de retrouver la minéralité des sols s'exprimant sur une note de caillou mouillé. C'est proprement fascinant !

L'énergie déployée en bouche par ce splendide 1er Cru En La Richarde n'a

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

que peu d'équivalent. Ici aussi, la complexité est prodigieuse, mais tout s'enchaîne avec un naturel confondant. Les agrumes, orange et clémentine, s'associent à des saveurs suaves d'horchata de chufa. L'huile de noisette et la pâte d'amande voisinent avec les fruits à noyau... C'est intense et tonique, c'est plein et traçant, c'est tout simplement délicieux.

Nous tenons là aussi, après le formidable Clos de la Truffière, un très grand vin de gastronomie, incarnant la réussite éblouissante du millésime 2018 chez Benoît Ente. Il autorisera de belles associations « terre-mer » : on pense à un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches ou à un duo ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes...

Collector absolu.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Singulier et poétique : grenade, kiwi, goyave, groseille et framboise, pêche de vigne, tarte aux quetsches, prune, zeste de citron vert et d'orange sanguine, miel d'acacia, noisette et amande, fond de veau, chocolat blanc, caillou mouillé.

Bouche : Energique et complexe : les agrumes, orange et clémentine, s'associe à des saveurs suaves d'horchata de chufa, l'huile de noisette et la pâte d'amande voisinent avec les fruits à noyau. Finale intense et tonique, incroyablement longue et traçante

Accords mets-vins : Un turbot rôti accompagné d'un risotto à la truffe blanche ou d'autres associations terremer, comme des noix de Saint-Jacques et ris de veau en sauce safranée ou avec une émulsion aux cèpes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

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