

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet Nexe Flore - 2018



Les scientifiques connaissent bien le concept de sérendipité, cet accident fructueux, cet évènement imprévu, souvent fruit du hasard, qui permet au chercheur de trouver comme par miracle ce qu'il ne cherchait pas. Nous pouvons vous le dire aujourd'hui : la sérendipité a parfois quelque chose à voir avec l'histoire d'un vin, comme le prouve l'origine singulière de ce confidentiel Puligny-Montrachet Nexe Flore, devenu en 3 millésimes seulement un incontournable du Domaine : les nombreux inconditionnels des vins de Benoît Ente s'en arrachent aujourd'hui la moindre bouteille.

Sur le millésime 2016, au moment des assemblages finaux juste avant la mise en bouteille, une cuve de Puligny-Montrachet fut accidentellement assemblée avec une seconde du 1^{er} Cru Clos de la Truffière : cette « petite » erreur concernait tout de même l'équivalent de 4000 bouteilles ! Epaté par les équilibres et la complexité de cette cuvée accidentelle, Benoît décide de la pérenniser : ce Nexe Flore est né, « next floor » a-t-on envie d'ajouter tant il semble que nous soyons ici un cran au-dessus d'un « simple » village, et tout proche de la complexité et de la profondeur d'un 1^{er} Cru.

Depuis, Benoît a peaufiné son assemblage, sélectionnant les jus de vieilles vignes de différentes parcelles classées en village, assemblés avec l'excellent 1^{er} Cru du Clos de la Truffière qui compte pour environ 40% de l'assemblage final et apporte cette finesse de grain exceptionnelle et cette verticalité que le raisin a su tirer des sols de calcaires stratifiés typiques du Cru.

Ce Nexe Flore offre aujourd'hui un profil à la fois charmeur, intense et tellement raffiné. Le cerfeuil anisé croise les champignons frais, la fleur de vigne et le chèvrefeuille s'acoquinent avec le citron vert et la mandarine, la crème de poire voisine avec l'amande grillée et la noix de Cajou, les blancs en neige se parent d'une touche finement vanillée, le fruit de la passion s'associe à une note de menthe fraîche... Les arômes virevoltent au-dessus du verre avec grâce et beaucoup de naturel.

On se régale tout autant en bouche où le vin, encore très jeune, se montre déjà d'une superbe complexité : il se déploie par strates successives, avec une vraie sérénité. Une entame texturée et juteuse, faisant ondoyer sur le palais fruits blancs et fruits exotiques parfaitement mûrs, puis un milieu de bouche resserré, salin et actif. Plus il avance, plus le vin se montre incisif et surtout, très rafraîchissant. Il finit sur les agrumes, toniques, couplés à une touche élégante et sensuelle, évoquant un miel de fleurs de printemps. La longueur en bouche et la rémanence sont exceptionnelles, clairement dignes d'un superbe 1^{er} Cru.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce Nexe Flore est un pur joyau qui nous prouve, s'il en était besoin, que le « hasard », parfois, réserve de divines surprises...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet Nexe Flore - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Complexe et charmeur : noisette grillée, cerfeuil, champignons frais, fleur de vigne et chèvrefeuille, crème de poire, citron vert, mandarine, blanc en neige, une nuance de vanille, fruit de la passion, menthe sauvage.

Bouche : Une entame texturée et juteuse, sur les fruits blancs et exotiques parfaitement mûrs, un milieu de bouche resserré, salin et très actif, incisif et rafraîchissant. Il finit sur les agrumes, toniques, couplés à une touche de miel de fleurs. Très long.

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