

## Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2019



Disons-le tout net : ce « simple » Bourgogne, qui intègre exceptionnellement cette année les raisins de la vieille vigne des Equinces (traditionnellement isolés dans la cuvée Golden Jubilee) surclasse de plusieurs têtes les standards de l'appellation. Par son raffinement et son intensité aromatique, son impressionnante densité de bouche, mais aussi sa verticalité traçante jusqu'à cette finale fuselée, active et d'une persistance stupéfiante : ce vin se hisse avec une facilité déconcertante au niveau de bien des Pulignys. Effet « waouh » garanti !

Le Bourgogne vu par Benoît Ente doit avant tout porter en lui la signature de ses origines : Puligny, tout Puligny, rien que Puligny ! C'est ainsi qu'il assemble cette année les raisins de 5 climats différents offrant de nombreuses nuances de sols et d'expositions : cette diversité, soigneusement ordonnancée, donne au vin la subtilité de ses équilibres, sa sophistication aromatique et surtout, sa prodigieuse complexité.

Du côté de la Plante des Champs et des Equinces, les sols argilo-sableux ou argilo-limoneux sur un sous-sol calcaire apportent une vraie finesse. Dans les Champans, un peu plus au Nord en allant vers Meursault, l'exposition et les sols argileux plus lourds donnent mâche et densité. La petite parcelle des Gagères, juste à la sortie du village de Puligny, bénéficie d'un terroir très qualitatif de calcaires bruns, contigu au climat Derrière la Velle, lui-même classé en village...

Diversité de terroirs donc, mais aussi une attention extrême portée à la viticulture et à la maîtrise des rendements, ainsi qu'une précision de tous les instants pour déterminer vigne par vigne, rang par rang, le parfait point de maturité et la date de vendange. Cet élément est essentiel dans la recherche d'équilibre et de juste tension que Benoît pousse aujourd'hui très loin. Rien n'est donc laissé au hasard, ni à la vigne, ni à la cave où ce Bourgogne passe 18 mois à s'homogénéiser tranquillement, principalement en foudres.

Dès le premier nez, à la fois expressif, sensuel et éminemment raffiné, on entre dans un univers lumineux et gourmand où se mêlent fruits mûrs, douceur florale, fraîcheur et vivacité des agrumes et subtile minéralité. Passée une nuance briochée délicate, le nez s'ouvre sur un cocktail fruité succulent et frais de poire Passe-Crassane finement caramélisée, de noyau d'abricot, de pêche blanche juste cueillie, complétés de notes toniques de mandarine et de pomelo. Une élégante dimension florale se déploie ensuite au-dessus du verre, sur des évocations d'acacia, de jasmin, de pollen et de miel fin, ainsi qu'une subtile nuance anisée rappelant le cerfeuil. On balance sans cesse entre volupté et fraîcheur, pour notre plus grand plaisir.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On retrouve en bouche cet équilibre parfait entre densité et finesse, mâche texturée et énergie fuselée. La générosité fruitée, avec ses saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, est parfaitement balancée par de fins amers salivants évoquant les zestes d'agrumes. On aime cette structure parfaitement gainée par l'expression saline du sol, toute en longueur et en intensité, qui avance vers une finale stimulante et incroyablement longue à ce niveau. On finit sur des notes de baie de genièvre et de réglisse, complétées de quelques agrumes. C'est splendide !

Le Bourgogne idéal pour accompagner noix de Saint-Jacques au cerfeuil, langoustines snackées ou bar de ligne : il les mérite amplement.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Expressif, raffiné : une nuance briochée, poire Passe-Crassane finement caramélisée, noyau d'abricot, pêche blanche juste cueillie, mandarine et pomelo, acacia, jasmin, pollen et miel fin, une subtile nuance anisée de cerfeuil, coriandre fraîche.

Bouche : Equilibre parfait entre densité et finesse, gourmandise texturée et énergie fuselée. Des saveurs généreuses de fruits blancs et de prune balancées par de fins amers salivants de zestes d'agrumes. Finale saline, aux accents de réglisse et baie de genièvre

Accords mets-vins : Son élégance et la qualité de ses équilibres méritent noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil, sole ou langoustines juste snackées.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques