

Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2019



Benoît Ente exploite une petite parcelle d'un demi-hectare sur le climat des Houillères à Chassagne, juste limitrophe du finage de Puligny (tout contre Les Tremblots et les Enseignères). Dévolue jusqu'en 2003 au pinot noir, elle fut intégralement replantée de pieds de chardonnay, à une haute densité de plus de 20 000 pieds par hectare. Une façon de favoriser la concurrence entre les ceps et de stimuler l'enracinement en profondeur de la vigne.

Ici, les sols sont plus légers, surtout sur le bas de la parcelle : les argiles plutôt fines et aérées s'entremêlent avec de nombreux cailloutis calcaires, polis par d'anciennes sources. Il n'est d'ailleurs pas rare de trouver sur la parcelle quelques résurgences d'eau, en hiver ou au printemps. La vigne a tous les atouts pour parfaitement résister aux étés de plus en plus secs et chauds que connaît la Côte d'Or.

Au final, ce terroir des Houillères apporte la tension et la pureté aromatique auxquelles Benoît n'hésite pas à dire qu'il voue un véritable « culte ». En contrepoint, il a privilégié ici des sélections de chardonnays à faibles rendements : une bonne partie des vignes donnent de petits raisins millerandés, très aromatiques et concentrés. Cette année, c'est à peine un peu plus de 1300 bouteilles qui ont été produites (soit des rendements de moins de 20 hectolitres par hectare).

Pour ce vin naturellement concentré, nul besoin de grossir le trait : Benoît fait donc le choix d'une vinification et d'un élevage dans un vieux foudre, afin de préserver au maximum pureté aromatique, tension et fraîcheur.

Le premier nez nous plonge dans un panier de fruits frais, gorgés de jus et de saveurs, autour de la pêche jaune, de la poire, de l'abricot et de la prune verte finement acidulée. Des notes de brioche toastée, de miel d'acacia, de beurre manié et de corne de gazelle subtilement parfumée à la fleur d'oranger renforcent la sensation de gourmandise. En parallèle, une dimension épicée plus tonique, autour du gingembre confit, du poivre blanc et de la baie de genièvre, vient titiller nos sens, tout comme cette touche d'agrumes confits, entre clémentine et orange.

En bouche, ce puissant Chassagne-Montrachet se déploie avec naturel : il déroule son fruit mûr, charnu et savoureux, accompagné de fins amers de peaux d'agrumes, de bâton de réglisse et de noyau de pêche, et d'une dimension résolument saline. Si le vin se montre séveux et texturé, il dégage également une belle impression d'énergie et de mouvement, sur des nuances de zestes et de poivres fins. L'expression du sol se montre de plus en plus intense au fur et à mesure que l'on avance vers la finale. L'air de rien, lentement mais sûrement, ce superbe Chassagne-Montrachet

déploie une force intérieure vibratoire.

Tout est là, parfaitement en place, pour faire de ce magnifique Chassagne-Montrachet Les Houillères le compagnon zélé d'un homard grillé accompagné de son beurre à l'estragon, de noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et poivre blanc ou encore de ravioles de langoustines à la truffe, inspirées de la célèbre recette de Joël Robuchon... Une fois n'est pas coutume, on pourra même envisager d'en ouvrir une bouteille dans sa jeunesse. Juste succulent !

En raison d'une très faible récolte, les quantités sont limitées à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Jaillissant, charmeur : pêche jaune, poire, abricot, prunes vertes finement acidulées, brioche toastée, miel d'acacia, beurre manié, corne de gazelle à la fleur d'oranger, gingembre marinée, poivre blanc, baie de genièvre, clémentine, orange confite

Bouche : Puissante, séveuse, elle déroule son fruit mûr et savoureux, accompagné de fins amers de peaux d'agrumes, de bâton de réglisse et de noyau de pêche, et d'une dimension saline. Finale dynamisée par l'arête minérale, les zestes d'agrumes et le poivre

Accords mets-vins : Un homard grillé accompagné de son beurre à l'estragon, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et poivre blanc ou encore de ravioles de langoustines à la truffe inspirées de la célèbre recette de Joël Robuchon...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques