

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2019



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, intenses et vibratoires, 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 ceinte de murets de pierres sèches. Les sols relativement riches en argiles s'appuient sur la roche-mère de calcaires stratifiés.

Les vignes présentent la particularité d'être plantées dans le sens perpendiculaire de la pente (aménagée par des murgers). L'orientation face au soleil levant offre l'avantage de limiter les phénomènes de grillures de plus en plus répandus avec la succession d'étés chauds et secs. 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.

Comme son frère Arnaud à Meursault, il 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 très modestes et des équilibres juste parfaits, ce millésime 2019 du Clos de la Truffière constitue, pour nous, un sommet de tout ce que nous avons eu la chance de goûter à Puligny-Montrachet cette année. D'une prodigieuse concentration, à la fois texturé et porté tout du long par une énergie citronnée qui excite nos sens, ce Clos de la truffière fera date.

Dès le premier nez, on aime son intensité aromatique : il s'ouvre sur de gourmandes notes de biscuits roses, de brioche à la fleur d'oranger et de poudre d'amandes combinées à des évocations toniques de zestes de mandarine et de citron jaune. Puis vient une dimension florale, fraîche et aérienne, autour du chèvrefeuille et du jasmin, de la verveine et de nuances anisées. Le fruit rayonne, pur, juteux et parfaitement mûr, autour de la pêche blanche et de la poire finement enrobées de miel et de

quelques épices douces. C'est un ravissement.

L'équilibre remarquable du vin, tout comme sa précision de définition, se confirment en bouche. L'entame texturée mais ferme déploie des saveurs appétentes de fruits blancs, de crème vanillée, de mandarine, de pamplemousse et d'ananas, relevées d'une touche poivrée. Les calcaires apportent au milieu de bouche sa tension percutante et cette touche saline 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 sublimera de grands classiques de notre gastronomie comme un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée, un turbot rôti accompagné d'un risotto aux champignons ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe... De grands moments en perspective !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Intense et gourmand : biscuits roses, brioche à la fleur d'oranger, poudre d'amandes, zestes de mandarine et de citron jaune, chèvrefeuille et jasmin, verveine, nuances anisées, pêche blanche, poire enrobée de miel, vanille, noix de muscade et genièvre

Bouche : L'entame texturée mais ferme déploie des saveurs franches de fruits blancs, de crème vanillée, de mandarine et de pamplemousse, d'ananas, relevées d'une touche poivrée. Les calcaires apportent une tension percutante et cette touche saline excitante.

Accords mets-vins : Dans quelques années, un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée, un turbot rôti accompagné d'un risotto aux champignons ou des ris de veau croustillants parsemés de quelques copeaux de truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques