

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2019



Voici le joyau hors-catégorie chez Benoît Ente : ce prodigieux 1er Cru Folatières « En la Richarde » fait figure de « Grand Cru » du Domaine. Il en possède en tout cas la classe, l'intensité et la sophistication... sans parler de sa longueur en bouche, qui tend vers l'infini !

En la Richarde est un des quatre lieux-dits regroupés dans le célèbre 1er Cru Folatières. Celui-ci possède une personnalité bien à lui, liée à sa proximité immédiate avec le Grand Cru Chevalier-Montrachet (et le fameux 1er Cru Cailleret). Ce terroir d'exception, qui compte à peine 55 ares au total, n'est travaillé que par deux vignerons, 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 vieilles 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 2019 du Folatières En la Richarde une dimension voluptueuse, éminemment concentrée, doublée d'une énergie interne phénoménale.

Le nez, vertical et jaillissant, se révèle d'ores et déjà incroyablement complexe : c'est un véritable kaléidoscope qui nous embarque dans un rêve éveillé, dans une composition chatoyante et réconfortante où l'on a envie de se perdre de longues minutes. On se délecte de notes d'ananas, de kiwi, de noyau de pêche ou de prune verte, de melon de Cavaillon mais aussi d'amandine aux poires ou de crumble aux pommes. Au fil de l'aération, une ambiance florale, fraîche et aérienne, s'installe, d'abord sur les fleurs d'arbres fruitiers délicates, le jasmin et le chèvrefeuille, puis avec des notes anisées de fenouil et de badiane. Zestes de citron et d'orange accentuent la sensation d'énergie qui se dégage du vin.

Une fabuleuse énergie interne qui se déploie en bouche, avec l'assurance tranquille d'un vin parfaitement sûr de ses équilibres. 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 d'amande douce et le pain grillé voisinent avec les fruits à noyau et l'ananas... C'est intense et tonique, c'est plein et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

traçant, c'est tout simplement délicieux et d'une longueur phénoménale.

Nous tenons là aussi, après le formidable Clos de la Truffière, un très grand vin de gastronomie, incarnant la réussite éblouissante des 2019 chez Benoît Ente, peut-être son plus grand millésime à ce jour. "En la Richarde" autorisera de belles associations gastronomiques comme un homard rôti dans sa carapace et son jus réduit à l'estragon, un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes...

Un collector absolu, au niveau d'un Grand Cru.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Intense, poétique : pierre frottée, ananas, kiwi, noyau de pêche ou de prune verte, melon de Cavaillon mais aussi l'amandine aux poires, le crumble aux pommes. Fleurs d'arbres fruitiers, jasmin, chèvrefeuille. fenouil, badiane. Zeste de citron et d'orange

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 homard rôti dans sa carapace et son jus réduit à l'estragon, un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes...



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