

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté Antichtone - 2020



Dans sa quête permanente du juste équilibre, du parfait point d'harmonie, Benoît Ente est allé chercher dans la culture grecque antique le nom de ce superbe Aligoté parcellaire : Antichtone fait référence à cette terre australe inconnue, dont les grecs anciens avaient supposé l'existence. Imaginée comme le parfait contrepoint des terres de l'hémisphère Nord qu'ils avaient largement parcourues, elle serait la garante de l'équilibre du vaste monde.

Premier vin, premier choc ! Il faut le boire pour le croire, et il faut bien voir l'étiquette pour se persuader qu'il s'agit d'un Bourgogne Aligoté. Sa sophistication et son intensité aromatique, mariant dans la plus parfaite harmonie fraîcheur et sensualité, son extraordinaire densité de bouche, son énergique sapidité tout comme sa finale, incroyablement longue et imprégnée d'une vibration saline : tout ici appelle les superlatifs.

Ce Bourgogne Aligoté, né sur la partie orientale du finage de Puligny, assemble une parcelle de vignes plantées au début des années 2000 par Benoît avec deux parcelles de très vieilles vignes, plantées par son grand-père, entre 1949 et 1953. Les plants les plus jeunes se situent sur le climat de La Costière des Prés Ronds, un terroir bien drainé, riche en argiles brunes. Les plus anciens occupent des sols argilo-sableux et argilo-limoneux, toujours sur un socle calcaire, dans les excellents secteurs des Equinces et de la Plante des Champs.

Benoît accorde un soin tout particulier à la taille avec un objectif dont il ne dévie pas : limiter au maximum l'expansion végétative et l'acrotomie de la plante, et mieux en maîtriser les rendements, pour obtenir le raisin le plus concentré qui soit. Il a adopté pour cela, sur l'aligoté, une taille courte en Cordon de Royat, qu'il pratique assez tard dans l'hiver. Même sur un millésime généreux, les rendements ne dépassent pas 50 hectolitres par hectare, quand ils atteignent facilement 70 ou 80 chez ses voisins...

Comme pour les meilleurs crus, cet Antichtone fait l'objet d'un élevage haute-couture, principalement en foudre Stockinger, pendant 18 mois au total, un temps pendant lesquels l'étoffe naturelle du vin et sa formidable complexité aromatique vont se révéler pleinement.

Doté d'une robe diaphane brillante, le vin déploie un nez d'un équilibre magistral entre gourmandise et fraîcheur. Incroyablement complexe, il nous fait voyager entre le tilleul et la menthe, le cerfeuil et l'aneth, la verveine et la citronnelle. Une touche iodée évoquant embruns et coquillages souffle au-dessus du verre, laissant progressivement la place à un fruit pur et parfaitement mûr. La pomme Reinette et la poire Conférence voisinent avec le kiwi, le citron vert et le pamplemousse. A

l'aération prolongée, une note fumée de pierre à fusil émane du sol, elle devance la délicatesse de la violette.

La bouche associe ampleur et énergie, pour mieux nous mener vers une sensation de plénitude digne d'un cru de chardonnay aux nobles origines ! On se délecte de la rondeur gourmande d'une purée de pommes, d'un coulis de poire. On aime le dynamisme acidulé de la pulpe du pamplemousse, du kiwi et du citron, relevé de quelques notes de sauge et de gingembre. Le vin s'élançait sereinement vers une finale tendue, imprégnée de sol, d'une intensité et d'une persistance peu communes. Le vin dépose de fines traces de sel et d'agrumes sur nos papilles en extase. Quelle classe !

Un Aligoté comme on en boit rarement, qui vous accorde 10 années au bas mot pour l'apprécier pleinement à table, sur une fricassée de cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne mais aussi un crabe farci, une poêlée de palourdes aux herbes fines ou des linguine à l'araignée de mer. Unique et succulent !

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté Antichtone - 2020



Dégustation et accords

Robe : Diaphane, léger reflet vert

Nez : Complexe, frais et expressif : tilleul et menthe, cerfeuil et aneth, verveine et citronnelle. Une touche iodée évoquant embruns et coquillages. Pomme Reinette, poire Conférence, kiwi, citron vert et pamplemousse, une note fumée, violette délicate

Bouche : Dense, ample et énergique : rondeur gourmande d'une purée de pommes, d'un coulis de poire, dynamisme acidulé de la pulpe du pamplemousse, du kiwi et du citron, des notes de sauge et de gingembre. Finale tendue, intense et saline

Accords mets-vins : Une fricassée de cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne, une poêlée de palourdes aux fines herbes, un crabe farci, des linguines à l'araignée de mer.



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 Aligoté

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques