

Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2020



Cet incroyable Bourgogne, d'un raffinement et d'une intensité à faire pâlir bien des Pulignys, se déploie par onde successive d'abord subtilement crayeux, puis floral et suave, et enfin, délicieusement fruité et relevé d'épices délicates. Il atteint une complexité rarement rencontrée : ses équilibres frôlent la perfection et nous emmènent très haut dans la hiérarchie, plusieurs crans au-dessus de son appellation.

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 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 profondeur.

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. Ces contenants respectent parfaitement cette recherche de pureté qui guide le travail de Benoît.

Dès le premier nez, d'une extraordinaire subtilité, on perçoit la classe naturelle du vin. On évolue dans un univers à la minéralité effilée, aérienne, évoquant poussière de roche et nuage de craie, qui tournoient, en fines volutes, autour de délicates notes de fleurs du verger, d'acacia et de jonquille. D'abord discret, l'éclat du fruit frais et croquant se révèle étincelant : d'évocations mezzo voce de poire Passe Crassane et de pêche blanche, on passe progressivement à l'énergie de l'orange sanguine, du citron vert et du pamplemousse, puis à la gourmandise juteuse et tonique de la mangue, de la pêche jaune, du kiwi et du fruit de la passion. Quelle symphonie !

En bouche, le vin gagne en intensité : il déploie ses charmes avec

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

assurance, dans un équilibre souverain. L'énergie des agrumes étire une matière nourrissante, souple, gorgée de saveurs de fruits jaunes et blancs, autour de la pomme Reinette, de la pêche jaune, de l'abricot et de la mangue rôtie. L'expression du sol pénètre le fruit, lui donnant ses accents épicés : on reconnaît le poivre Sichuan, la baie de genièvre et le safran. En milieu de bouche, une subtile touche beurrée aux accents salins régale nos papilles : on pense maintenant à un sablé breton, délicatement salé, mais aussi à un financier ou une madeleine citronnée.

La tension de la finale est splendide, tout comme sa complexité : on retrouve un mariage parfait entre l'empyreumatisme des calcaires et la fraîcheur de la verveine ou du citron vert. La persistance de ce Bourgogne impressionnera l'amateur que vous êtes, même le plus aguerri !

Le blanc idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines snackées nappées d'un jus de tête à l'estragon ou encore un bar de ligne : il les mérite amplement.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2020



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 : Intense, conquérante et souple, gorgée de saveurs de pomme Reinette, de pêche jaune, d'abricot et de mangue rôtie. Une expression épicée du sol, entre poivre Sichuan, genièvre et safran. Finale tendue subtilement saline et beurrée.
Financier au citron

Accords mets-vins : Son élégance et la qualité de ses équilibres méritent des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines snackées accompagnées d'un jus de tête à l'estragon ou encore un bar de ligne



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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques