

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Golden Jubilé - 2020



Un incroyable Bourgogne parcellaire, d'une intensité et d'une envergure exceptionnelles. Benoît a inauguré cette cuvée en 2013 (avec le millésime 2011) pour célébrer les « noces d'or » de la famille Ente avec cette vieille sélection massale plantée 50 ans auparavant, en 1963, sur l'excellent terroir des Equinces, à l'Est du finage de Puligny.

Les vignes bénéficient d'un sol argilo-limoneux assez profond, avant d'atteindre le socle calcaire en sous-sol. Un substrat qui donne au vin son magnifique équilibre entre une belle richesse de structure et cette admirable tension minérale qui le fait vibrer sur les papilles. Cette parcelle est souvent vendangée parmi les premières, dès le 18 août sur ce très précoce millésime 2020. Comme le reste de la récolte, les raisins affichaient un état sanitaire et des équilibres juste parfaits, avec un degré potentiel d'alcool idéal, à 13°.

Lorsque nous avons découvert ce nouveau millésime en octobre dernier, après un élevage de 18 mois en grands contenants, toujours particulièrement subtil et ajusté, ce « Golden Jubilé » nous a éblouis dès le premier nez par son fantastique éclat aromatique et la sensation d'énergie qui s'en dégageait. Toutes choses qui se sont encore renforcées après quelques mois supplémentaires en bouteille.

Au premier nez, on se projette immédiatement au cœur d'un verger en fleurs. Les notes de tilleul, de muguet, mais aussi de cerfeuil ou de verveine virevoltent au-dessus du verre. Elles précèdent un fruit d'une pureté exceptionnelle : on pense à une pomme juste tranchée, une pêche juteuse, un jus d'ananas frais. Puis les agrumes entrent dans la danse, autour du citron vert et de la mandarine. Le sol joue également sa partition dans un registre d'abord fumé, sur la pierre à fusil et les céréales torrifiées, puis plus épicé : on pense alors à des poivres asiatiques subtils, à la graine de fenouil et au gingembre frais.

La sensation de pureté et d'énergie lumineuse du fruit est parfaitement préservée en bouche : à la fois toniques et sensuelles, les saveurs de fruits blancs gorgés de jus et d'agrumes mûrs se mêlent à une trame empyreumatique qui réchauffe les sens. Le sol amène, en outre, une stimulante vibration sur la langue qui électrise les papilles. L'équilibre entre la chair savoureuse du fruit, son acidité juteuse et ce grain minéral, d'une incroyable finesse, est un modèle du genre.

Encore une fois, l'intensité et la persistance de la finale sont exceptionnelles et finiront de vous convaincre que ce Bourgogne « Golden Jubilé » est tout simplement un grand vin ! Bravo.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Golden Jubilé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Élégant, complexe : tilleul et muguet, une note de miel, de cerfeuil, de verveine, une touche mentholée rafraîchissante. Une note fumée de céréales torréfiées, poivre, gingembre, graine de fenouil. Pomme fraîche, pêche, ananas. Citron vert, mandarine

Bouche : Tonique et sensuelle, les saveurs de pêche blanche, de pomme Granny, de poires Conférence et Comice se mêlent au citron et à une expression empyreumatique et poivrée du sol. Finale sapide et excitante

Accords mets-vins : Bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Saint-Jacques rôties, émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

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