

Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2020



Benoît Ente exploite une petite parcelle d'un demi-hectare sur le climat des Houillères à Chassagne, juste limitrophe du finage de Puligny (tout contre Les Tremblots et les Enseignères). Dévolue jusqu'en 2003 au pinot noir, elle fut intégralement replantée de pieds de chardonnay, à une haute densité de 20 000 pieds par hectare. Une façon de favoriser la concurrence entre les ceps et de stimuler l'enracinement en profondeur de la vigne.

Ici, les sols sont plus légers, surtout sur le bas de la parcelle : les argiles plutôt fines et aérées s'entremêlent avec de nombreux cailloutis calcaires, polis par d'anciennes sources. Il n'est d'ailleurs pas rare de trouver sur la parcelle quelques résurgences d'eau, en hiver ou au printemps. La vigne a tous les atouts pour parfaitement résister aux étés de plus en plus secs et chauds que connaît la Côte d'Or.

Ce terroir des Houillères apporte la tension et la pureté aromatique auxquelles Benoît n'hésite pas à dire qu'il voue un véritable « culte ». En contrepoint, il a privilégié des sélections de chardonnays à faibles rendements : une bonne partie des vignes donnent de petits raisins millerandés, très aromatiques et concentrés. Pour ce vin naturellement concentré, nul besoin de grossir le trait : Benoît fait donc le choix de recourir, pour l'élevage, à une proportion grandissante de « Wine Globes », ces fameux globes de verre de plus en plus utilisés par les grandes signatures de nos vignobles pour préserver la pureté originelle du fruit et du sol, sans ostentation ni effet de manche. En 2020, la moitié du vin a été élevée dans ce contenant, et l'autre en foudre.

Dès le premier nez, on plonge au cœur d'un charmant paysage champêtre, bucolique. De délicates notes florales vous conduisent au-dessus d'un champ fleuri au printemps, entre herbes fraîches, primevères, boutons d'or et muguet. Autant de parfums qui portent en eux une bise vive mais délicate. Cette fraîcheur printanière est parfaitement soulignée par des nuances toniques de citron et de pamplemousse. A l'aération prolongée, ce nectar délicat livre son fruit, dans toute sa pureté et sa fraîcheur, sur des notes de pêche de vigne, de noyau d'abricot et de jus de poire, mâtinées d'un voile crayeux, même légèrement fumé, qui plane discrètement au-dessus du verre. Tout au long de la dégustation, on retient de cette expérience olfactive une impression d'évanescence, de douceur infinie. Ce vin est un chuchotement à l'oreille des sens.

La bouche, fuselée et galvanisante, nous maintient dans ce registre raffiné, à la texture soyeuse, dentelée. Un vin clair et limpide, dont la délicatesse et la précision d'exécution s'apparenteraient à un vase Ming. On mâche une éclatante matière de pêches jaunes ramassées au cœur de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'été, de poires Comices pleines de suc et de sucre. Quelques notes langoureuses renvoient à la vanille et à la guimauve. On perçoit enfin une dimension joliment biscuitée et lactée. Une trame saline couplée à de jolis amers relancent le milieu de bouche. La finale stupéfiante de finesse et de longueur invite une déclinaison de calcaires à clore cette danse fluide et élégante.

Des asperges vertes au parmesan ou des anguilles grillées constitueront des accords idéaux avec ce délicat Chassagne Montrachet, bu dans sa jeunesse. Dans quelques années, parions sur une bisque de homard suivie d'un turbot rôti et son émulsion citronnée.

C'est un rêve éveillé.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Printanier, pur et raffiné : fleurs des champs, herbes fraîches, primevères, boutons d'or et muguet, citron vert et pamplemousse, pêche de vigne, noyau d'abricot, jus de poire, un voile crayeux, légèrement fumé, noisette fraîche

Bouche : Intense, fuselée, galvanisante, une texture soyeuse, dentelée. Des saveurs de pêches jaunes ramassées au cœur de l'été, de poires Comices pleine de suc et de sucre. Une touche langoureuse de guimauve et de vanille. Finale saline, stupéfiante de finesse

Accords mets-vins : Des asperges vertes au parmesan ou des anguilles grillées. Des ravioles de langoustines, émulsion coco-citronnelle, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et poivre blanc ou encore un turbot rôti aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques