

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2020



Quintessence des terroirs de la célèbre appellation, ce Puligny-Montrachet d'une classe folle assemble les raisins de 7 petites parcelles. Il incarne dans un équilibre parfait ce style admirable d'élégance et d'intensité, insufflé ces-dernières années par Benoît Ente : fraîcheur iodée, éclat scintillant d'une roche immaculée, beauté d'un jardin d'Eden aux couleurs chatoyantes, aux fruits généreux et expressifs, prodigieuse énergie des épices qui pénètrent le fruit. C'est un joyau, qui règne cette année encore au sommet de l'appellation et du millésime.

On retrouve ici, au Sud du finage en allant vers Chassagne, les terroirs des Tremblots et des Houlières, dominés par des sols de marnes blanches et calcaires souples, un peu plus argileux en allant vers les Houlières. Plus au Nord, tout proche du village de Puligny, les climats du Meix Pelletier et Derrière La Velle bénéficient de sols argilo-calcaires bruns et d'une bonne exposition au levant.

Enfin, c'est sur le climat des Levrons, situé juste au-dessous des premiers crus (Referts en particulier) que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine, plantées entre 1941 et 1943. Elles s'immiscent en profondeur dans le substrat marno-calcaire et contribuent à apporter concentration, verticalité et intensité minérale.

Ayant peu à peu délaissé les « pièces bourguignonnes » au bénéfice de contenants plus grands, en adéquation avec sa recherche d'une sorte de pureté aromatique originelle, Benoît fait le choix de vinifier et d'élever son Puligny majoritairement en foudres et en grandes barriques de 600 litres, maîtrisant ainsi avec précision la prise de bois.

A chaque vin, on a l'impression d'entrer toujours plus en profondeur dans cet univers intimiste et silencieux, évoquant la beauté immuable et sans fioriture d'une église Romane. Ici, on ne sent ni l'effort ni le travail opiniâtre, le temps paraît suspendu et la main du vigneron s'efface devant l'évidence du grand vin de terroir, à la fois subtil et intense, complexe et parfaitement équilibré.

Dès le premier nez, on perçoit la beauté sereine, immaculée, de l'expression minérale. De cette roche majestueuse émerge un souffle chlorophyllien, comme si un gazon frais et verdoyant serpentait au milieu de cailloux encore humide de la rosée matinale. On voyage ensuite au cœur de jardins et vergers aux couleurs chatoyantes, aux fruits généreux. D'une myriade de notes de petites fleurs blanches, de boutons d'or et autres fleurs des champs émane un fruit à l'éclat prodigieux, un fruit parfaitement mûr, gorgé d'arômes et d'énergie. On pense à la pêche blanche, au coing frais, à une poire juste pochée. On devine les agrumes,

sur une touche de citron yuzu et de mandarine qui précède une note de noisette fraîche.

Quant à la bouche, c'est une merveille d'équilibre, de sensualité délicate, d'énergie fuselée. Le fruit parfaitement mûr semble onduler entre langue et palais. La pêche, la poire Williams, la pomme Boskoop et la mangue se parent d'épices subtiles et stimulantes, autour du poivre blanc, du safran et d'une pointe de curry. Des saveurs de mandarine et de rhubarbe confite renforcent le tonus du milieu de bouche. Tout comme ces innombrables éclats de fruit de la passion, sans cesse à la relance. L'orange sanguine n'est pas loin, la grenade non plus. Le volume, la longueur et l'intensité de la finale sont franchement spectaculaires : entre trame saline, agrumes poivrés et une note finement réglissée, nos papilles sont électrisées pour de longues secondes. C'est du grand art !

Promis à une belle garde, ce splendide Puligny-Montrachet brillera dans 5 comme dans 15 ans sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses Bonnottes de Noirmoutier infusées au romarin, ou encore une poularde de Bresse à la crème d'estragon.

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué, serein : minéralité subtile et fraîche, herbes tendres, caillou humide, petites fleurs blanches, boutons d'or, pêche blanche, coing frais, poire juste pochée, citron yuzu et mandarine, noisette fraîche

Bouche : Une merveille d'équilibre, de sensualité délicate, d'énergie fuselée. Le fruit ondule entre langue et palais évoquant pêche, poire Williams, pomme et mangue. Notes stimulantes de poivre blanc, safran et curry. Rhubarbe et fruit de la passion à la relance

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses Bonnottes de Noirmoutier infusées au romarin, ou encore une poularde de Bresse à la crème d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques