

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet Nexe Flore - 2020



Les scientifiques connaissent bien le concept de sérendipité, cet accident fructueux, cet évènement imprévu, souvent fruit du hasard, qui permet au chercheur de trouver comme par miracle ce qu'il ne cherchait pas. Cette fois, ce n'est pas à la découverte d'un traitement ou d'un nouveau gène que la sérendipité a donné naissance, mais à un vin ! Et quel vin : ce confidentiel et cultissime Puligny-Montrachet Nexe Flore à l'origine singulière, devenu en quelques millésimes une des cuvées les plus recherchées du Domaine. Les nombreux inconditionnels des vins de Benoît Ente s'en arrachent aujourd'hui la moindre bouteille.

Sur le millésime 2016, au moment des assemblages finaux avant la mise en bouteille, une cuve destinée au Puligny-Montrachet fut accidentellement assemblée avec une seconde du 1er Cru Clos de la Truffière : cette « petite » erreur concernait tout de même l'équivalent de 4000 bouteilles ! Epaté par les équilibres et la complexité de cette cuvée "hybride", Benoît décide de la pérenniser : le Nexe Flore est né, « next floor » a-t-on envie d'ajouter tant il semble que nous ayons effectivement gravi un étage et même plus, par rapport au Puligny village, en terme de complexité et de profondeur.

Depuis, Benoît a peaufiné son assemblage, sélectionnant les jus de sa plus vieille vigne, sur le secteur des Levrans, un excellent terroir au sol calcaire mince situé juste au bas des Referts. Tandis que l'excellent 1er Cru du Clos de la Truffière apporte sa finesse de grain exceptionnelle et cette verticalité que le raisin a su tirer des sols de calcaires stratifiés typiques du Cru. Autre spécificité cette année, ce rarissime Puligny-Montrachet Nexe Flore est la seule cuvée exclusivement élevée en Wine Globe, ce fameux globe de verre qui préserve toute la pureté d'expression du fruit et du sol.

Ce Nexe Flore offre aujourd'hui un profil à la fois charmeur, intensément minéral et éminemment raffiné. Le cerfeuil anisé croise les champignons frais, la fleur de vigne et le chèvrefeuille s'acoquinent avec le citron vert et le zeste d'orange, la poire mûre et la pêche voisinent avec l'amande grillée et une note briochée, les blancs en neige se parent d'une touche finement vanillée, le fruit de la passion s'associe à une note de feuille de menthe, et, plus étonnante, une nuance de poivron vert... Les arômes virevoltent au-dessus du verre avec grâce et naturel.

On se régale tout autant en bouche où le vin, intense et étiré, se montre déjà d'une superbe complexité : il se livre par strates successives, dans un équilibre souverain. Une entame fuselée, presque tactile, imprégnée de la chair juteuse des fruits blancs, puis un milieu de bouche resserré, salin et actif. Plus il avance, plus il se montre incisif et tonique. Il finit sur les

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

agrumes, et une expression minérale intense, aux accents empyreumatiques et fumés. La longueur en bouche et la rémanence sont exceptionnelles.

Ce Nexe Flore est un pur joyau produit sur 486 bouteilles seulement : un collector absolu, introuvable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet Nexe Flore - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Charmeur, raffiné, minéral : cerfeuil anisé, champignons frais, fleur de vigne et chèvrefeuille, citron vert et zeste d'orange, poire mûre, pêche, amande grillée, une note briochée, blancs en neige, fruit de la passion, feuille de menthe, poivron vert

Bouche : Intense et étirée, une entame fuselée, presque tactile, imprégnée de la chair juteuse des fruits blancs, puis un milieu de bouche resserré, salin et actif. Elle finit sur les agrumes et une expression minérale intense, aux accents empyreumatiques et fumés

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, des ravioles de homard dans un jus crémé aux morilles, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

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