

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2020



Voici certainement la parcelle emblématique chez Benoît Ente : un superbe Clos de près d'un hectare, qu'il a la chance d'exploiter en monopole. Ce terroir exceptionnel de calcaires stratifiés, donne clairement une des expressions les plus raffinées, intenses et vibratoires, que l'on puisse trouver sur tout le finage de Puligny-Montrachet.

En réalité, le 1er Cru La Truffière, situé à 320 mètres d'altitude environ, est séparé en deux par un bois. Benoît exploite la partie haute, juste au Sud du Hameau de Blagny, entièrement ceinte de murets de pierres sèches. Les sols relativement riches en argiles s'appuient sur la roche-mère de calcaires stratifiés.

Les vignes présentent la particularité d'être plantées dans le sens perpendiculaire de la pente (aménagée par des murgers). L'orientation face au soleil levant offre l'avantage de limiter les phénomènes de grillure de plus en plus répandus avec la succession d'étés chauds et secs. En revanche, cela peut favoriser des épisodes de stress hydrique sur ces sols calcaires très drainants. Benoît surveille, avec encore plus d'acuité et de précision qu'ailleurs, l'évolution des maturités pour la meilleure préservation possible des acidités.

Comme son frère Arnaud à Meursault, il privilégie ici une taille Guyot-Poussard, une technique charentaise qui avait été un peu oubliée. Elle présente pourtant l'intérêt de maximiser les flux de sève. Comme partout ailleurs sur la vingtaine de parcelles que compte le Domaine, la qualité et la précision du travail cultural sont la priorité absolue. Benoît cherche une véritable osmose entre la vigne, la flore et la faune environnantes.

Avec ces équilibres juste parfaits, ce magnifique Clos de la Truffière illumine le millésime 2020 et constitue, pour nous, un sommet parmi tout ce que nous avons eu la chance de goûter à Puligny-Montrachet cette année. Frais, aérien et ciselé, mais pourtant texturé et formidablement concentré, ce Clos de la Truffière pénètre le corps tout entier avec une assurance sereine que rien ne semble pouvoir arrêter.

Le nez s'ouvre sur une noble et délicate réduction aux accents finement toastés, doublée d'épices réconfortantes parmi lesquelles on reconnaît la noix de muscade, le clou de girofle et une touche plus tonique de baie de genièvre. Des notes gourmandes de brioche parfumée à la fleur d'oranger et de poudre d'amande caressent les narines. Une dimension plus chlorophyllienne se déploie ensuite, d'abord sur la feuille de céleri et la menthe fraîche, puis sur des nuances de verveine et de citronnelle. Le

fruit rayonne, pur, juteux et parfaitement mûr, autour de la pêche blanche et de la poire Comice, relevées d'une note de poivre vert. C'est un ravissement.

La qualité exceptionnelle des équilibres de ce Clos de la Truffière se confirme en bouche. L'entame texturée mais ferme déploie de succulentes saveurs de fruits blancs délicatement crémeux qui se marient à merveille avec une touche plus acidulée de mandarine, de pamplemousse et de fruit de la passion. Les calcaires apportent au milieu de bouche sa tension percutante et cette vibration saline qui excite les papilles et nous met en appétit. La persistance et la sensation purifiante qui se dégagent de la finale sont remarquables.

Ce 1er cru Clos de la Truffière vous emmènera très loin et très haut sur les 10 ou 15 prochaines années : il sublimerait de grands classiques de notre gastronomie comme un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée, un turbot rôti accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges vertes ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe... De grands moments en perspective !

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Intense et gourmand : biscuits roses, brioche à la fleur d'oranger, poudre d'amandes, zestes de mandarine et de citron jaune, chèvrefeuille et jasmin, verveine, feuilles de céleri et de menthe, pêche blanche, poire Comice, une note de poivre vert

Bouche : L'entame texturée mais ferme déploie des saveurs franches de fruits blancs crémeux et une touche acidulée de mandarine, de pamplemousse et de fruit de la passion. Tension percutante des calcaires, une touche saline excitante.

Accords mets-vins : Un duo « homard et volaille de Bresse » en cocotte lutée, un turbot rôti accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges vertes ou des ris de veau crousti-fondants parsemés de quelques copeaux de truffe



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques