

## Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2020



Voici le joyau hors-catégorie chez Benoît Ente : ce prodigieux 1er Cru Folatières « En la Richarde » fait figure de « Grand Cru » du Domaine. Il en possède en tout cas la classe, l'intensité et la sophistication... sans parler de sa longueur en bouche, qui tend vers l'infini !

En la Richarde est un des quatre lieux-dits regroupés dans le célèbre 1er Cru Folatières. Celui-ci possède une personnalité bien à lui, liée à sa proximité immédiate avec le Grand Cru Chevalier-Montrachet (et le fameux 1er Cru Cailleret). Ce terroir d'exception, qui compte à peine 55 ares au total, n'est travaillé que par deux vignerons, Benoît Riffault (du domaine Etienne Sauzet) et Benoît Ente. Lalou Bize-Leroy, leur voisine de vigne, exploite quant à elle quelques rangs contigus, sur la partie du climat En la Richarde classée en village : comme vous le savez, les choses ne sont jamais tout à fait simples dans la Bourgogne viticole, mais c'est un autre sujet...

Ici, les vieilles vignes, plantées en 1962, s'appuient sur des sols minces d'argiles légères, qui laissent rapidement place à la roche-mère, parfois affleurante, de calcaire assez dur et compact. Le système racinaire s'imprègne en profondeur de cette intensité minérale et de cette tension vibrante que l'on retrouve aujourd'hui magnifiées dans le vin. Quant à l'effet millésime, Benoît a su parfaitement le capter : il donne à cette version 2020 du Folatières En la Richarde une dimension à la fois concentrée, charnue, mais doublée d'une splendide énergie interne, à la fraîcheur acidulée. Pour la vinification et l'élevage, Benoît fait le choix de recourir, dans une proportion de 60/40 environ à un grand fût de 600 litres et au « wine globe » en verre.

Le nez, sophistiqué et jaillissant, se révèle d'ores et déjà incroyablement complexe : c'est un véritable kaléidoscope qui nous embarque dans une composition chatoyante et réconfortante où l'on a envie de se perdre de longues minutes. On se délecte de notes d'ananas, de kiwi, de noyau de pêche ou de poire, de fruit de la passion mais aussi d'amandine ou de crumble aux fruits blancs. Au fil de l'aération, une ambiance florale, fraîche et aérienne, s'installe, d'abord sur les fleurs d'arbres fruitiers délicates, le jasmin, le muguet et la fleur d'oranger, puis avec des notes anisées de fenouil et de badiane. Une note de zeste de citron vert accentue la sensation d'énergie qui se dégage du vin, tout comme ce mince voile frais et crayeux qui semble ondoyer au-dessus du verre.

Une fabuleuse énergie interne qui se déploie dans une bouche puissante, fuselée, avec l'assurance tranquille d'un vin parfaitement sûr de ses

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

équilibrés. La complexité est prodigieuse, mais tout s'enchaîne avec un naturel confondant. Les agrumes, orange et clémentine, s'associent à des saveurs plus suaves de sirop d'orgeat, de crème de fruits blancs et d'huile d'amande douce. Une note toastée voisine avec la pêche et l'abricot... C'est intense et tonique, c'est plein et traçant, c'est tout simplement délicieux et d'une longueur phénoménale.

Nous tenons là aussi, après le formidable Clos de la Truffière, un très grand vin de gastronomie. "En la Richarde" autorisera de belles associations comme un homard rôti dans sa carapace et son jus réduit à l'estragon ou au romarin, un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes...

Un collector absolu, digne d'un Grand Cru.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Intense, poétique : pierre frottée, ananas, kiwi, noyau de pêche ou poire, fruit de la passion mais aussi l'amandine ou le crumble aux fruits blancs. Fleurs d'arbres fruitiers, jasmin, chèvrefeuille. fenouil, badiane. Zeste de citron et d'orange

Bouche : Energique et complexe : les agrumes, orange et clémentine, s'associe à des saveurs suaves de sirop d'orgeat, l'huile de noisette et la pâte d'amande voisinent avec les fruits à noyau. Finale intense et tonique, incroyablement longue et traçante

Accords mets-vins : Un homard rôti dans sa carapace et son jus réduit à l'estragon, un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 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