

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté Antichtone - 2021



Dans sa quête permanente du juste équilibre, du parfait point d'harmonie, Benoît Ente est allé chercher dans la culture grecque antique le nom de ce superbe Aligoté parcellaire : Antichtone fait référence à cette terre australe inconnue, dont les Grecs anciens avaient supposé l'existence. Imaginée comme le parfait contrepoint des terres de l'hémisphère Nord qu'ils avaient largement parcourues, elle serait la garante de l'équilibre du monde.

Premier vin, premier choc ! Il faut le boire pour le croire, et il faut bien voir l'étiquette pour se persuader qu'il s'agit d'un Bourgogne Aligoté. Sa sophistication et son intensité aromatique, sa concentration et sa prodigieuse énergie en bouche, sa finale, incroyablement longue et imprégnée d'une vibration saline : tout appelle les superlatifs.

Cet Antichtone, né sur la partie orientale du finage de Puligny, assemble une parcelle de vignes plantées au début des années 2000 par Benoît avec deux très vieilles vignes, plantées par son grand-père, entre 1949 et 1953. Les plants les plus jeunes se situent sur le climat de La Costière des Prés Ronds, un terroir bien drainé, riche en argiles brunes. Les plus anciens occupent des sols argilo-sableux et argilo-limoneux, toujours sur un socle calcaire, dans les excellents secteurs des Equinces et de la Plante des Champs.

Benoît accorde un soin tout particulier à la taille avec un objectif dont il ne dévie pas : limiter au maximum l'expansion végétative et l'acrotonie de la plante, et mieux en maîtriser les rendements, pour obtenir le raisin le plus concentré qui soit. Il a adopté pour cela, sur l'aligoté, une taille courte en Cordon de Royat, menée assez tard dans l'hiver. Une pratique qui a, en outre, contribué à retarder le débourrement en 2021, évitant ainsi les dégâts du gel du mois d'avril. Un miracle pour ces vignes où les rendements ont dépassé 40 hectolitres par hectare quand ils culminaient souvent à 10 hectolitres pour les chardonnays bien plus touchés par cet épisode dévastateur.

Comme pour les meilleurs crus, cet Antichtone fait l'objet d'un élevage haute-couture, principalement en foudre Stockinger, pendant 18 mois au total, un temps pendant lesquels l'étoffe naturelle du vin, sa tension et sa formidable complexité aromatique vont s'harmoniser tranquillement.

Dès le premier nez, on perçoit une concentration, une densité impressionnante, que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime aux maturités tardives. On balance entre fraîcheur et gourmandise, avec un naturel désarmant : passée une élégante touche poudrée, aux accents fumés et crayeux, le nez s'ouvre sur des nuances chlorophylliennes de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

coriandre fraîche, de persil plat, d'eucalyptus. On pense aussi à la sève de pin et au suc des Vosges. On reconnaît ensuite une pomme Granny bien juteuse, une poire un peu acidulée, des berlingots aux agrumes. A l'aération prolongée, des nuances florales raffinées de chèvrefeuille, de violette et de citronnelle voisinent avec une empreinte minérale rafraîchissante évoquant le caillou mouillé. On songe maintenant à des fenaisons estivales, mâtinées de parfums de noisette. C'est une vraie leçon de complexité et d'harmonie.

En bouche, le jus se montre incroyablement intense, plein et énergique. C'est à la fois acidulé et empyreumatique, autour du zeste et de la pulpe de citron, de la pomme Granny, du kiwi et du poivre vert. La texture fuselée s'allonge sur de beaux amers, évoquant pépin et noyaux de fruits. Le vin s'élançait sereinement vers une longue finale à la vibration saline remarquable. On connaît peu d'aligotés dotés d'une telle race et d'une telle persistance. Quelle classe !

Vous apprécierez ce superbe Antichtone sur les 10 prochaines années au bas mot pour accompagner, à table, une fricassée de cuisses de grenouille, un crabe farci, une poêlée de palourdes aux herbes fines, des langoustines snackées ou des linguines à l'araignée de mer. Un dernier conseil : proposez-le à l'aveugle, sidération garantie !

Unique et succulent.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté Antichtone - 2021



Dégustation et accords

Robe : Diaphane, léger reflet vert

Nez : Complexe, frais et gourmand : accents fumés et crayeux, coriandre, persil plat, eucalyptus, sève de pin, suc des Vosges, pomme Granny, poire, berlingots aux agrumes, chèvrefeuille, violette, citronnelle, caillou mouillé, fenaisons estivales, noisette.

Bouche : Jus incroyablement intense, à la fois plein et énergique, acidulé et empyreumatique. La texture fuselée s'allonge sur de beaux amers. Longue finale à la vibration saline remarquable.

Accords mets-vins : Une fricassée de cuisses de grenouille, un crabe farci, une poêlée de palourdes aux herbes fines, des langoustines snackées ou des linguines à l'araignée de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques