

Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2021



Cet incroyable Bourgogne, d'un raffinement et d'une intensité à faire pâlir bien des Pulignys, se déploie par onde successive : d'abord subtilement crayeux, puis floral et suave, et enfin, délicieusement fruité, relevé de stimulantes notes de zestes d'agrumes et d'épices délicates. Il atteint une complexité rare et pourtant, tout sonne ici comme une évidence : ses équilibres frôlent la perfection et nous emmènent très haut dans la hiérarchie, plusieurs crans au-dessus de son appellation.

Le Bourgogne vu par Benoît Ente doit avant tout porter en lui la signature de ses origines : Puligny, tout Puligny, rien que Puligny ! C'est ainsi qu'il assemble les raisins de 5 climats différents offrant de nombreuses nuances de sols et d'expositions : cette diversité, soigneusement ordonnancée, donne au vin la subtilité de ses équilibres, sa sophistication aromatique et surtout, sa profondeur verticale.

Du côté de la Plante des Champs et des Equinces, les sols argilo-sableux ou argilo-limoneux sur un sous-sol calcaire apportent une vraie finesse. Dans les Champans, un peu plus au Nord en allant vers Meursault, l'exposition et les sols argileux plus lourds donnent mâche et densité. La petite parcelle des Gagères, juste à la sortie du village de Puligny, bénéficie d'un terroir très qualitatif de calcaires bruns, contigu au climat Derrière la Velle, lui-même classé en village.

Diversité de terroirs donc, mais aussi une attention extrême portée à la viticulture et à la maîtrise des rendements, ainsi qu'une précision de tous les instants pour déterminer vigne par vigne, rang par rang, le parfait point de maturité et la date de vendange. Cet élément est essentiel dans la recherche d'équilibre et de juste tension que Benoît pousse aujourd'hui très loin. Rien n'est donc laissé au hasard, ni à la vigne, ni à la cave où ce Bourgogne a passé 18 mois à s'homogénéiser tranquillement, principalement en foudres et sans bois neuf. Ces contenants respectent parfaitement la recherche de pureté qui guide le travail de Benoît.

Dès le premier nez, d'une extraordinaire subtilité, on perçoit la classe naturelle du vin. On évolue dans un univers à la minéralité effilée, aérienne, évoquant poussière de roche et nuage de craie, qui tournoient, en fines volutes, autour de délicates notes de fleurs du verger, d'acacia, de chèvrefeuille et de fleur de citronnier. Le fruit, frais et croquant, est étincelant : d'évocations mezzo voce de poire Passe Crassane et de pomme Granny, on passe progressivement à l'énergie des zestes et de la pulpe du citron vert, du citron de Menton et du pamplemousse, pour finir sur la gourmandise juteuse et tonique de la pêche blanche, du kiwi et du fruit de la passion. Quel éclat !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, le vin gagne encore en intensité : il déploie ses charmes avec assurance, dans un équilibre souverain. L'énergie des agrumes étire une matière dense mais souple, toujours en mouvement, gorgée de saveurs de fruits blancs, autour de la pomme Reinette, et de fruits à noyau. L'expression du sol pénètre le fruit, lui donnant ses accents épicés : on reconnaît le poivre Sichuan, la baie de genièvre et le safran. En milieu de bouche, une subtile touche de beurre salé régale nos papilles. On pense maintenant à un sablé breton et à une tarte au citron.

La tension de la finale est splendide, tout comme sa complexité : on retrouve un mariage parfait entre l'empyreumatisme des calcaires et la fraîcheur de la citronnelle. La persistance de ce Bourgogne impressionnera l'amateur que vous êtes, même le plus aguerri !

Un grand blanc de Bourgogne, idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines snackées nappées d'un jus de tête à l'estragon ou encore un bar de ligne cuit en croûte de sel : il les mérite amplement.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Subtil, minéral : poussière de roche, nuage de craie, fleurs du verger, d'acacia, de chèvrefeuille et citronnier, mezzo voce de poire Passe Crassane et de pomme Granny, zestes et pulpe du citron vert, du citron de Menton, du pamplemousse, pêche blanche.

Bouche : Energie des agrumes, matière dense mais souple, toujours en mouvement, gorgée de saveurs de fruits blancs, et de fruits à noyau, accents épicés, beurre salé. Tension, complexité, persistance splendides d'une finale entre empyreumatisme et fraîcheur.

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, des langoustines snackées nappées d'un jus de tête à l'estragon ou encore un bar de ligne cuit en croûte de sel.



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

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques