

## Domaine Benoît Ente - Magnum Bourgogne Golden Jubilee - 2021



Un incroyable Bourgogne parcellaire, d'une intensité et d'une envergure exceptionnelles. Benoît a inauguré cette cuvée en 2013 (avec le millésime 2011) pour célébrer les « noces d'or » de la famille Ente avec cette vieille sélection massale plantée 50 ans auparavant, en 1963, sur l'excellent terroir des Equinces, à l'Est du finage de Puligny.

Les vignes bénéficient d'un sol argilo-limoneux assez profond, avant d'atteindre le socle calcaire en sous-sol. Un substrat qui donne au vin son magnifique équilibre entre une belle richesse de structure et cette admirable tension minérale qui le fait vibrer sur les papilles. Cette parcelle est souvent vendangée parmi les premières, autour du 17 septembre sur ce millésime tardif. Comme le reste de la récolte, les raisins, très peu nombreux, affichaient un état sanitaire satisfaisant et une belle concentration, avec un degré potentiel d'alcool de 12.5°.

Après un élevage de 18 mois en grand contenant, toujours particulièrement subtil et ajusté, suivi d'une année supplémentaire en bouteille, ce « Golden Jubilee » nous éblouit dès le premier nez par son fantastique éclat aromatique, sa densité phénoménale et la sensation d'énergie épicée qui s'en dégage.

Au premier nez, on se projette immédiatement au cœur d'un verger en fleurs. Les notes de tilleul, de muguet, mais aussi de cerfeuil ou de verveine virevoltent au-dessus du verre. Elles précèdent un fruit d'une pureté exceptionnelle : on pense à une pomme Granny juste tranchée, une pêche blanche juteuse, un jus d'ananas frais. Puis les agrumes entrent dans la danse, autour du citron vert et de la mandarine. Le sol joue également sa partition dans un registre d'abord fumé, sur la pierre à fusil et les amandes torréfiées, puis plus épicé : on pense alors à des poivres asiatiques subtils, à la graine de fenouil, la badiane et au gingembre frais.

La sensation de pureté et d'énergie du fruit est parfaitement préservée en bouche : à la fois toniques et denses, les saveurs de fruits blancs gorgés de jus et d'agrumes mûrs se mêlent à une trame empyreumatique, relevée, qui réchauffe les sens. Le sol amène, en outre, une stimulante vibration sur la langue qui électrise les papilles. L'équilibre entre la chair savoureuse du fruit, son acidité juteuse et ce grain minéral, d'une incroyable finesse, est un modèle du genre.

L'intensité et la persistance de la finale sont exceptionnelles et finiront de vous convaincre que ce Bourgogne « Golden Jubilee » est tout simplement un grand vin, à faire pâlir d'envie bien des premiers crus de Puligny !  
Bravo.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Collector absolu, uniquement produit en Magnum cette année.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Magnum Bourgogne Golden Jubilé - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Floral, pur : tilleul, muguet, cerfeuil, verveine, pomme Granny, pêche blanche, jus d'ananas frais, citron vert, mandarine, pierre à fusil, amandes torréfiées, poivres asiatiques, graine de fenouil, badiane, gingembre frais.

Bouche : Pureté et énergie lumineuse, tonique, dense, saveurs de fruits blancs juteux et d'agrumes mûrs, trame empyreumatique, stimulante vibration, équilibre entre la chair savoureuse du fruit, son acidité juteuse et ce fin grain minéral. Longue finale intense.

Accords mets-vins : Bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Saint-Jacques rôties, émulsion au cerfeuil.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2026 et 2038

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