

Domaine Arnaud Ente - Bourgogne Chardonnay - 2018 - blanc



Incroyable ! Ce vin est un Bourgogne : nous avions du mal à y croire en le découvrant à l'aveugle le mois dernier. Le raffinement et la verticalité au nez nous emmenaient du côté d'un 1er Cru de Puligny. La profondeur et l'intensité des saveurs en bouche nous rappelaient quelques magnifiques crus murisaltiens. Peut-être le plus grand Bourgogne goûté à ce jour : hors-catégorie.

Bien sûr, les rapprochements avec les deux célèbres villages de la Côte de Beaune ne sont pas le fruit du hasard : le vin est en effet issu d'un assemblage de deux petites parcelles pour un total d'à peine un demi-hectare : la première est située à Puligny-Montrachet et la deuxième à Meursault ! De nobles origines sublimées par une viticulture exemplaire en tous points. Une viticulture dont Arnaud nous expliquait les ressorts dans le portrait filmé que nous lui avons consacré dernièrement : au cœur de sa démarche, il y a la vie des sols et la préservation de leurs équilibres naturels. De là découle la vitalité de la vigne et sa capacité à transmettre au raisin les messages du terroir, tous les messages du terroir et rien que les messages du terroir.

Adeptes de petits rendements et de vendanges relativement précoces afin que les raisins offrent à la fois de la concentration aromatique et de bons équilibres acides, Arnaud met ensuite tout en œuvre pour préserver dans le vin cette pureté originelle des arômes et du goût du fruit. Aucun artifice de vinification et très peu d'intervention pendant l'élevage qui se fait aujourd'hui essentiellement en grands foudres, qui ne troublent pas le message par des arômes boisés exogènes.

Le résultat tutoie franchement la perfection : des notes d'une rare subtilité virevoltent au-dessus du verre avec un naturel confondant, autour de la pulpe de citron jaune, de la peau de pamplemousse, des noisettes et des amandes torréfiées, de la poire juteuse, de quartiers de pomme juste tranchés, du cerfeuil en fleur, de l'acacia, de la poussière de roche ou du poivre blanc. L'élégance et la grâce sont partout.

Quant à la bouche, elle se révèle incroyablement pure et intense : elle possède cette fluidité cristalline d'une eau de roche, elle offre une profondeur de saveurs remarquable, parfaitement structurée autour d'un noyau fruité évoquant un coulis de fruits blancs relevé de fines touches poivrées et salines. Le vin s'étire à l'infini, scintillant de mille éclats pierreux : la finale laisse encore son empreinte sur les papilles plusieurs minutes après la fin de la gorgée. C'est tout simplement bluffant. Sublime

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aujourd'hui comme dans 10 ans.

Un dernier conseil, si vous le faites goûter à quelques convives, servez-le à l'aveugle : le plaisir et la surprise n'en seront que plus grands !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arnaud Ente - Bourgogne Chardonnay - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, intensité moyenne

Nez : Vertical et subtil : pulpe de citron jaune, peau de pamplemousse, noisettes et amandes torréfiées, poire juteuse, quartiers de pomme juste tranchés, cerfeuil en fleur, acacia, poussière de roche et pierre frottée, poivre blanc, baie de genièvre.

Bouche : Pure et intense, la fluidité cristalline d'une eau de roche, une profondeur de saveurs remarquable autour d'un noyau fruité évoquant un coulis de fruits blancs relevé de fines touches poivrées et salines. Longue finale accrocheuse, au grain fin

Accords mets-vins : Langoustines en tempura, noix de Saint-Jacques snackées, sole grillée et son filet de jus de citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques