

Domaine Arnaud Ente - Meursault - 2018 - blanc



Une partie importante de ce Meursault est issu du cœur battant du Domaine, ce vieux clos ceint de murs au lieu-dit En L'Ormeau. Ici naissent 3 cuvées : ce Meursault mais aussi le fameux Clos des Ambres et, plus confidentiel encore, la mythique Sève du Clos.

Sur ce superbe Clos de près de deux hectares, situé à l'entrée du village, les vignes les plus anciennes remontent au 19^{ème} siècle (vous avez bien lu !), tandis que la dernière campagne de plantation remonte à 2003. La nature des sols varie, plus caillouteux dans la partie Nord, plus profonds et argileux dans la partie centrale. Aussi Arnaud observe-t-il au moment des vendanges des décalages de maturité pouvant aller jusqu'à une semaine entre le bas et le haut du Clos... On comprend mieux les raisons qui ont poussé notre "Maître-orfèvre" à isoler ainsi plusieurs cuvées.

Arnaud assemble cette sélection de vignes relativement jeunes sur En L'Ormeau avec de vieilles vignes plantées dans les années 1950, sur le lieu-dit Les Casse-Têtes. Nous nous situons bien plus haut sur le coteau, tout près des renommés Tessons : cette parcelle surplombe une ancienne carrière de pierre. Le sol y est très mince : le système racinaire entre rapidement en contact avec la roche-mère, véritable dalle nacrée de calcaires durs.

Fidèle à sa quête de la « vérité du raisin », tenant d'une approche centrée sur l'expression la plus pure qui soit du goût du fruit et du sol, Arnaud a fait évoluer l'élevage de cette cuvée, introduisant depuis peu un nouveau type de contenants : de grands globes de verre, de 220 litres, mis au point avec la famille Paetzold. Des contenants neutres qui, à la différence des fûts, n'influencent aucunement l'aromatique ou la texture naturelle du vin.

Ce qui frappe le plus dans ce Meursault, c'est la sensation d'équilibre souverain qu'il dégage et son extraordinaire finesse aromatique. Il ne cesse de se réinventer, au fil de son aération, toujours plus élégant, toujours plus raffiné, autour des zestes d'agrumes, d'une touche fumée discrète, entre pierre à fusil et noisette grillée, des fruits blancs finement acidulés, entre poire et pêche de vigne, du levain, du poivre blanc, du clou de girofle et de la baie de genièvre. Plus on avance dans la dégustation, plus la dimension florale s'affirme, sur des notes aériennes de fleurs d'arbres fruitiers, de chèvre-feuille et de jasmin, de pollen et de miel fin. C'est un enchantement.

En bouche, on retrouve la quintessence du style inimitable d'Arnaud Ente :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

très loin d'une version opulente du Meursault, on vogue dans un univers de finesse et d'intensité vibratoire. Ciselé avec la précision d'un bronze de Gouthière, incisif et stimulant, ce Meursault dégage pourtant une impression de puissance et d'énergie que la plante a su trouver dans le sol et la roche. Sa longueur de bouche est stupéfiante, balançant en permanence entre la chair délicate et savoureuse des fruits et la salinité salivante des calcaires !

C'est introuvable et c'est grand.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arnaud Ente - Meursault - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et élégant : zestes d'agrumes, une touche fumée, entre pierre à fusil et noisette grillée, fruits blancs finement acidulés, entre poire et pêche de vigne, levain, poivre, clou de girofle et baie de genièvre. Fleurs d'arbres fruitiers, jasmin, pollen

Bouche : Fine et traçante, portée par une intensité vibratoire mêlant pureté des fruits blancs et un grain crayeux très stimulant sur les papilles.
Sensation de puissance fuselée, beaucoup d'énergie, finale très longue, purifiante et saline.

Accords mets-vins : Dos de turbot rôti, émulsion aux agrumes, mousseline au céleri. Noix de Saint-Jacques rôties, jus de coque au cerfeuil, risotto de potimarron. Ris de veau crousti-fondants, fricassée de champignons sauvages



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques