

Domaine Arnaud Ente - Meursault Clos des Ambres - 2018 - blanc



Une des cuvées emblématiques du Domaine qui a contribué à assoir la réputation d'Arnaud Ente comme un des vigneron les plus admirés dans le monde entier. Un vin de bouche et de gastronomie par excellence qui illuminera vos repas de fête : Saint-Jacques, langoustines, homard, chapon de Bresse, ris de veau, régalez-vous !

Nous sommes ici au cœur de la parcelle reine du Domaine, sur le secteur d'En L'Ormeau. Une majorité de vieilles vignes, entre 60 et 70 ans en moyenne, s'immiscent dans des sols anciens assez profonds et riches en argiles. Des sols pleins de vie : nous avons eu la chance de nous y rendre le mois dernier, en compagnie d'Arnaud et de Pierre, son fils, qui travaille à ses côtés depuis 6 ans. Plus qu'une vigne, c'est un véritable jardin que nous avons découvert, un écosystème où chaque élément a son rôle à jouer dans une interaction toujours bénéfique pour la vie microbologique du sol et la vitalité de la vigne.

Arnaud et Pierre semblent entretenir un rapport presque charnel avec la plante. Ils connaissent intimement chaque cep, ils les soignent et les aiment. Ils respectent chaque graminée, chaque légumineuse, chaque fleur semées entre les rangs : celle-ci enrichit naturellement le sol en azote, telle autre attire les abeilles pollinisatrices, une troisième contribue à préserver l'aération du sol... Même soin extrême pour la taille : éviter les cicatrices et les mutilations inutiles et veiller à préserver les flux de sève. Tel est le credo d'Arnaud, en vertu duquel il a réappris des techniques parfois très anciennes et souvent oubliées, comme la taille Poussard à laquelle il a redonné ses lettres de noblesse.

Ce sens extrême du détail s'applique également à la détermination des dates de vendanges : un élément absolument crucial en ces temps de réchauffement climatique, où les maturités peuvent s'emballer ou au contraire être brutalement freinées par des phénomènes de stress hydrique. C'est ainsi que la coupe des grappes sélectionnées pour ce Clos des Ambres peut s'étendre sur près d'une semaine. En 2018, millésime précoce s'il en est, les vendanges se sont déroulées autour du 23 août.

Après un élevage « haute-couture » dont Arnaud a le secret, ce Meursault Clos des Ambres, encore un peu comprimé par sa jeunesse à l'ouverture, se livre par touches successives d'une infinie délicatesse. On démarre mezzo voce sur des petites fleurs blanches, sur le tilleul et la camomille, associées à la fraîcheur chlorophyllienne et finement anisée du cerfeuil. Puis viennent les évocations d'agrumes, autour de l'écorce de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pamplemousse, de l'orange et du citron vert. La gourmandise d'une nuance de praline annonce un fruit resplendissant d'énergie, évoquant la poire et la prune verte. L'air de rien, ce prodigieux Clos des Ambres nous embarque dans un tourbillon ascensionnel : on décolle très haut !

Et on n'est pas près de redescendre une fois le vin en bouche. C'est une explosion de saveurs de fruits blancs et d'agrumes, parcourues d'une trame crayeuse et saline extrêmement salivante et de fins amers évoquant le kumquat. Les équilibres sont magistraux : il y a l'élégance et la concentration, la finesse et l'intensité. Ce Clos des Ambres nous plonge dans une sensation de plénitude presque béate. On en redemande !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arnaud Ente - Meursault Clos des Ambres - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Nuancé, étagé : petites fleurs blanches, tilleul et camomille, fraîcheur chlorophyllienne et anisée du cerfeuil, écorce de pamplemousse, orange et citron vert, praline, poire, noyau de prune.

Bouche : Finesse et concentration, une explosion de saveurs de fruits blancs et d'agrumes, parcourues d'une trame crayeuse et saline extrêmement salivante et de fins amers évoquant le kumquat. Finale majuscule.

Accords mets-vins : Des plats de fête : noix de Saint-Jacques rôties et risotto, homard en navarin, chapon de Bresse demi-deuil, ris de veau braisés...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques