

Domaine Arnaud Ente - Meursault 1er Cru Les Gouttes d'Or - 2018 - blanc



On a parfois entendu de grands amateurs (et lu de grandes plumes du vin !) regretter qu'un talent aussi inspiré qu'Arnaud Ente n'ait pas eu la chance de pouvoir s'exprimer sur un terroir de Grand Cru. En réalité, quand on goûte cet exceptionnel Meursault Goutte d'Or, on se dit qu'Arnaud le tient « son Grand Cru » ! Les vins d'une telle classe sont rares : à la perfection de la réalisation s'ajoute ici une émotion qui vous saisit dès la première gorgée. Si c'était cela la beauté ?

Cette pépite dont le monde entier s'arrache le moindre flacon est issu d'une petite parcelle de 20 ares à peine sur le célèbre Premier Cru Goutte d'Or. Les vignes ont plus de 30 ans : un âge suffisamment avancé pour qu'elles aient puisé et transmis aux raisins l'identité minérale corsée de ce terroir dont la réputation n'est plus à faire. On dit que le Meursault Goutte d'Or était le vin préféré d'un certain Thomas Jefferson du temps où il était encore ambassadeur américain en France, avant de devenir le Président des Etats-Unis... Ici, le sous-sol est organisé en plaquettes calcaires, entre lesquelles le système racinaire de la vigne s'immisce : il y trouve une fraîcheur bienfaitrice et cette énergie pierreuse et épicée, si caractéristique.

Nous n'allons pas nous lancer dans une quelconque tentative d'explications sur le pourquoi du comment de ce vin. Tout ce que l'on peut dire, c'est qu'il ne se contente pas de refléter ses origines : il les transcende littéralement, emmenant l'expression des Gouttes d'or à un niveau d'élégance, de classe et d'intensité rarement atteint !

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un voile délicat de fleurs fraîches autour du chèvrefeuille, des fleurs d'arbres fruitiers, de la violette et du pollen, associés à des notes plus toniques de zeste de pamplemousse et de citron confit. La noisette torréfiée voisine avec une empreinte fumée et pierreuse de silex frotté. La poire pochée et le noyau de pêche s'accompagnent de notes gourmandes de biscuit rose de Reims et de pain chaud.

L'entame de bouche est délicieusement soyeuse et caressante, avec ses saveurs pures de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs. Ce vin respire l'harmonie : il nous anime d'une énergie revigorante. Sa longueur est incroyable : il s'étire à l'infini sur un registre pierreux intensément salivant. Sa grâce, sa complexité et la perfection de ses équilibres rivalisent voire surpassent bien des Grands Crus de Puligny ou Chassagne...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un must absolu, pratiquement introuvable, indispensable dans la cave de l'amateur éclairé.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arnaud Ente - Meursault 1er Cru Les Gouttes d'Or - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffinement extrême : fleurs fraîches sur le chèvrefeuille, les fleurs d'arbres fruitiers, la violette et le pollen, le zeste de pamplemousse et le citron confit, noisette torréfiée, silex frotté, poire pochée, noyau de pêche, pain chaud, biscuit rose

Bouche : L'entame de bouche est soyeuse et caressante, avec ses saveurs pures de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs. Matière concentrée et effilée, du relief. Finale interminable sur un registre pierreux très salivant.

Accords mets-vins : Des chairs fines et délicates : feullantines de langoustines, sésame et sauce au curry à la façon de Bernard Pacaud. Dos de turbot au céleri et à la truffe à la façon de Joel Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques