

Domaine Arnaud Ente - Meursault - 2019 - Blanc



Une partie importante de ce Meursault est issue 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, issu d'une sélection de vieilles vignes plantées dans les années 1950, et, plus confidentiel encore, la mythique Sève du Clos.

Sur ce superbe Clos de deux hectares, situé à l'entrée du village, les vignes les plus anciennes ont été plantées à la fin du 19ème 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 (y compris les vignes les plus jeunes de la Sève du Clos, qui ont tout de même déjà une vingtaine d'années) 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, toujours plus intense. Frais et réservé au départ, il finit dans un jaillissement lumineux digne des plus beaux feux d'artifice ! La composition démarre, mezzo voce, sur une empreinte minérale fraîche et délicate évoquant la craie et la poussière de roche, qu'accompagnent de subtiles notes florales, tantôt citronnées, tantôt miellées ou anisées : on pense à l'aubépine et la camomille, à l'agastache et à la citronnelle. Le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruit entre dans la danse sur ses pointes, d'abord sur la pêche de vigne et la poire Beurré Hardy, puis, à l'aération prolongée sur des parfums plus suaves de pêche jaune, de coing, de marmelade aux agrumes et d'abricot. Progressivement, des embruns salés semblent s'élever du verre, nous projetons sur quelques plages normandes ou bretonnes. Tandis que des notes de citron et de kiwi soulignent la vivacité du propos. Quel éclat ! Quelle sophistication !

En bouche, on retrouve la quintessence du style unique d'Arnaud Ente : loin d'une version opulente du Meursault et pourtant d'une incroyable intensité, on vogue dans un univers de raffinement intimiste, un univers de sensualité délicate et d'énergie vitale. Ciselé avec la précision d'un bronze de Gouthière, incisif et stimulant, ce Meursault dégage pourtant une impression de puissance que la plante a su trouver dans le sol et la roche.

Les fruits blancs ont laissé la place à des fruits jaunes plus charnus, presque crémeux dans leurs contours, évoquant pêche jaune, jus d'abricot, mais aussi les saveurs énergisantes du fruit de la passion, du citron et du pamplemousse. Tous nos capteurs sont en alerte. L'orange sanguine n'est pas loin, traversée d'un courant épicé stimulant où l'on reconnaît le safran, la baie de genièvre ou le poivre Sichuan aux accents mentholés. Le dynamisme de la matière, la longueur de bouche, l'énergie parfaitement fuselée : tout impressionne ici. On finit sur une empreinte empyreumatique évoquant les fruits flambés, la roche ou le sable chauffés par le soleil. La persistance est stupéfiante.

A certains égards, ce Meursault, en tout point hors-catégorie, nous rappelle les plus grandes heures d'Anne-Claude Leflaive, dans les années 2000, sur des crus de premier plan comme Les Pucelles à Puligny. C'est beau. C'est grand. C'est rare et c'est sur la Route des Blancs.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arnaud Ente - Meursault - 2019 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : fin et sophistiqué : craie, poussière de roche, aubépine, camomille, agastache, citronnelle, pêche de vigne, poire Beurré Hardy, pêche jaune, coing, marmelade aux agrumes, abricot, embruns salés, citron, kiwi.

Bouche : raffinement intimiste, sensualité délicate et énergie vitale. Fruits jaunes presque crémeux (pêche jaune, jus d'abricot), saveurs énergisantes (fruit de la passion, citron, pamplemousse). Orange sanguine traversée d'un courant épicé. Finale empyreumatique

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 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques