

## Domaine Arnaud Ente - Meursault Clos des Ambres - 2019 - 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 et de le constater par nous-même, 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 microbiologique 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 2019, la concentration des baies, leur intensité aromatique et leurs équilibres se révélaient tout bonnement exceptionnels.

Après un élevage « haute-couture » dont Arnaud a le secret (intégralement en Wine Globe de verre aujourd'hui), ce Meursault Clos des Ambres se livre, après une indispensable aération, par vagues successives, à la fois puissantes et précises. On démarre mezzo voce sur des petites fleurs blanches, sur le tilleul et la camomille, le miel d'acacia

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

associé à la fraîcheur chlorophyllienne et finement anisée du cerfeuil et de l'estragon. Puis viennent les évocations d'agrumes, autour de l'écorce de pamplemousse, du zeste d'orange et du citron vert. La gourmandise d'une nuance de praline et d'une note moelleuse de mie de pain frais et de pâte d'amande précède un fruit resplendissant d'énergie, évoquant la poire d'Anjou, la pomme Reinette, la pêche blanche et une prune verte finement acidulée. Tranquillement mais sûrement, 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 la profondeur, l'énergie et le relief. Ce Clos des Ambres nous plonge dans une sensation de plénitude presque béate. On en redemande, aujourd'hui et pour longtemps !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Arnaud Ente - Meursault Clos des Ambres - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, brillante

**Nez** : puissant et précis : tilleul, camomille, miel d'acacia, cerfeuil, estragon, écorce de pamplemousse, zeste d'orange, citron vert, praline, mie de pain frais, pâte d'amande, poire d'Anjou, pomme Reinette, pêche blanche, prune verte finement acidulée.

**Bouche** : saveurs de fruits blancs et d'agrumes, parcourues d'une trame crayeuse et saline extrêmement salivante et de fins amers (kumquat).  
Equilibres magistraux : élégance et concentration, finesse et profondeur, énergie et relief. 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** :  
Entre 2025 et 2045

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Meursault

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Principes biologiques