

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2022 - blanc



Voici certainement le vaisseau amiral chez Benoît Ente, sa parcelle-phare : un superbe Clos de près d'un hectare, qu'il a la chance d'exploiter en monopole. Ce terroir exceptionnel de calcaires stratifiés, donne clairement une des expressions les plus raffinées, intenses et vibratoires, que l'on puisse trouver sur tout le finage de Puligny-Montrachet.

En réalité, le 1er Cru La Truffière, situé à 320 mètres d'altitude environ, est séparé en deux par un bois. Benoît exploite la partie haute, juste au Sud du Hameau de Blagny, entièrement ceinte de murets de pierres sèches. Les sols relativement riches en argiles s'appuient sur la roche-mère de calcaires stratifiés.

Les vignes présentent la particularité d'être plantées dans le sens perpendiculaire de la pente (aménagée grâce à des murgers). L'orientation face au soleil levant offre l'avantage de limiter les phénomènes de grillures de plus en plus répandus avec la succession d'étés chauds et secs. En revanche, cela peut favoriser des épisodes de stress hydrique sur ces sols calcaires très drainants. Sur ce millésime 2022, les raisins sont d'ailleurs restés assez petits, du fait d'un été chaud et sec. Les rendements ont ici à peine dépassé 30 hectolitres par hectare. Benoît surveille, avec encore plus d'acuité et de précision qu'ailleurs, l'évolution des maturités pour la meilleure préservation possible des acidités.

Comme son frère Arnaud à Meursault, il privilégie une taille Guyot-Poussard, une technique charentaise qui avait été un peu oubliée, qui présente pourtant l'intérêt de maximiser les flux de sève. Comme partout ailleurs sur la vingtaine de parcelles que compte le Domaine, la qualité et la précision du travail cultural sont la priorité absolue. Benoît cherche une véritable osmose entre la vigne, la flore et la faune environnantes.

Avec ces équilibres juste parfaits, ce magnifique Clos de la Truffière illumine le millésime 2022 et constitue, pour nous, un sommet parmi tout ce que nous avons goûté à Puligny-Montrachet cette année. A la fois frais et aérien, texturé et formidablement concentré, ce Clos de la Truffière pénètre le corps tout entier avec une assurance sereine que rien ne semble pouvoir arrêter.

Le nez s'ouvre sur une noble réduction aux accents finement toastés, doublée d'épices réconfortantes parmi lesquelles on reconnaît la noix de muscade, le safran et la baie de genièvre. Des notes gourmandes de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

brioche parfumée à la fleur d'oranger et de poudre d'amande caresse délicatement les narines. Une dimension plus chlorophyllienne se déploie ensuite, d'abord sur la livèche, le fenouil et la menthe fraîche, puis sur des notes de citronnelle. Le fruit rayonne, pur, juteux et parfaitement mûr, autour de la pêche blanche et de la poire Comice, de la prune verte un peu acidulée et de l'ananas. C'est un ravissement de tous les instants.

La qualité exceptionnelle des équilibres de ce Clos de la Truffière se confirme en bouche. L'entame texturée mais souple et dynamique déploie de succulents saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau pulpeux, qui se marient à merveille avec une touche plus acidulée de mandarine, de pamplemousse et de fruit de la passion. Les calcaires apportent au milieu de bouche cette tension accrocheuse, stimulante, cette vibration saline qui excite les papilles et nous met en appétit. La persistance et la sensation de pureté qui se dégagent de la finale sont absolument remarquables. Plus qu'un vin, c'est un elixir de vie, une cure de jouvence.

Ce 1er cru Clos de la Truffière vous emmènera très loin et très haut sur les 15 prochaines années : il sublimera de grands classiques de notre gastronomie comme un duo « homard bleu et poulette de Bresse », à la façon de Mathieu Viannay, un turbot rôti accompagné d'un risotto aux pointes d'asperges vertes ou des ris de veau crousti-fondants parsemés, au choix, de quelques copeaux de truffe ou d'un peu de zestes d'agrumes confits... De grands moments en perspective !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : réconfortant mais frais : accents finement toastés, noix de muscade, safran, baie de genièvre, brioche à la fleur d'oranger, poudre d'amande, livèche, fenouil, menthe fraîche, citronnelle, pêche blanche, poire Comice, prune verte, ananas.

Bouche : équilibrée, texturée mais souple et dynamique, fruits blancs et fruits à noyau, mandarine, pamplemousse, fruit de la passion, tension accrocheuse, stimulante, vibration saline. Persistance et sensation de pureté remarquables en finale.

Accords mets-vins : duo « homard bleu et poulette de Bresse » à la façon de Mathieu Viannay, turbot rôti et risotto d'asperges vertes ou ris de veau crousti-fondants parsemés copeaux de truffe ou d'un peu de zestes d'agrumes confits.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2042
au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques