Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2011

Voici le joyau hors-catégorie chez Benoît Ente : ce prodigieux 1er Cru Folatières « En la Richarde » est un peu son Grand Cru. Il en possède en tout cas la classe, l'intensité et la sophistication !

En la Richarde est un des quatre lieux-dits regroupés dans le célèbre 1er Cru Folatières. Celui-ci possède pourtant une personnalité bien à lui, liée à sa proximité immédiate avec le Grand Cru Chevalier-Montrachet. Ce terroir d'exception, qui compte à peine 55 ares au total, n'est travaillé que par deux vignerons, Benoît Riffault (Etienne Sauzet) et Benoît Ente. Lalou Bize-Leroy, leur voisine de vigne, exploitant quelques rangs de la partie du climat En la Richarde classée en village... Comme vous le savez, les choses ne sont jamais tout à fait simples dans la Bourgogne viticole, mais c'est un autre sujet !

Ici, les vignes plantées en 1962 s'appuient sur des sols minces d'argiles légères, qui laissent rapidement place à la roche-mère, parfois affleurante, de calcaire assez dur et compact. Le système racinaire s'imprègne en profondeur de cette finesse minérale et de cette tension vibrante que l'on retrouve aujourd'hui magnifiées dans le vin.

Le nez se révèle d'ores et déjà incroyablement élégant, aérien, floral et poétique, ne manquant jamais de sensualité pour autant. La proximité avec le Chevalier-Montrachet se confirme d'emblée. Véritable kaléidoscope, le bouquet oscille entre les fleurs blanches, le miel d'acacia, la lavande, la prune et la quetsche, d'étonnantes notes fraîches et acidulées rappelant la groseille et la grenade, le caillou mouillé, la brioche aux fruits, puis l'orange sanguine et l'écorce de citron vert. Sans oublier quelques fruits secs, entre pignon et amande, ou encore la crème de fruits blancs... Sa complexité aromatique est fascinante.

L'énergie déployée en bouche par ce splendide 1er Cru En La Richarde n'a que peu d'équivalent. A la fois gourmand et jaillissant, fuselé et toujours en mouvement, il ne manque pas de volume ni de gras. Mais son intensité minérale associée à des saveurs franches d'agrumes semblent soulever la matière et la porter en permanence vers l'avant.

Voici incontestablement un grand vin, malheureusement très rare aussi, qu'il faudra bien sûr laisser patienter au moins 5 années supplémentaires en cave. Vous pourrez alors commencer à l'apprécier à sa juste mesure pour accompagner des mets d'exception : on pense à un turbot rôti et son risotto truffé, ou d'autres associations terre-mer, comme des noix de Saint-Jacques et ris de veau en sauce safranée... On salive par avance.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2011

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Floral et poétique : fleurs blanches, miel d'acacia, lavande, prune et quetsche, des notes acidulées rappelant la groseille et la grenade. Caillou mouillé, brioche aux fruits, orange sanguine, écorce de citron vert. Amande. Crème de fruits blancs

Bouche : Gourmande et jaillissante, fuselée et toujours en mouvement, elle ne manque ni de volume ni de gras. L'intensité minérale associée à des saveurs franches d'agrumes soulève la matière et la porte en permanence vers l'avant.

Accords mets-vins : Un turbot rôti accompagné d'un risotto truffé, ou d'autres associations terre-mer, comme des noix de Saint-Jacques et ris de veau en sauce safranée.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques