

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté - 2017



Premier vin, premier choc ! Car oui, il faut le boire pour le croire, et il faut bien voir l'étiquette pour se persuader qu'il s'agit bien d'un Bourgogne Aligoté. Sa complexité, la sophistication élégante de son bouquet, son volume et sa sapidité hors du commun, tout comme son intense minéralité calcaire : tout porte à croire, à l'aveugle, que nous goûtons un Puligny Village... Perdu ! Ou plutôt gagné, car avec un Aligoté de ce niveau, à tous les coups on gagne...

Ce Bourgogne Aligoté, né sur la partie orientale du finage de Puligny, assemble une parcelle de vignes plantées au début des années 2000 par Benoît avec deux parcelles de vieilles vignes, plantées par son grand-père, entre 1949 et 1953. Les plants les plus jeunes se situent sur le climat de La Costière des Prés Ronds, un terroir bien drainé, riche en argiles brunes. Les plus anciens occupent des sols argilo-sableux et argilo-limoneux, toujours sur un socle calcaire, dans les secteurs des Equinces et de la Plante des Champs.

Pour ces vignes, Benoît accorde un soin tout particulier à la taille avec un objectif dont il ne dévie pas : limiter au maximum l'expansion végétative de la plante, naturellement productive, et les rendements, pour obtenir le raisin le plus concentré qui soit. Il a adopté pour cela, sur l'aligoté, une taille courte en Cordon de Royat.

Comme pour ses meilleurs crus, cet Aligoté fait l'objet d'un élevage hautecouture, en fûts et demi-muids pendant 18 mois, un temps pendant lesquels l'étoffe naturelle du vin et son intensité aromatique stupéfiante vont se révéler pleinement.

Doté d'une robe diaphane et lumineuse, le vin déploie son bouquet graduellement, avec calme et une grâce infinie. Passée une noble réduction aux accents subtilement grillés qui se dissipe rapidement, on voyage d'abord dans un registre sensuel d'huile d'amande douce et de noisette, de miel d'acacia, de cire et de pain au lait. Vient ensuite une dimension stimulante évoquant la bergamote et le citron jaune, accompagnés d'une discrète nuance iodée. La gourmandise du fruit s'impose maintenant, sur des notes franches de poire et de prune jaune. La minéralité calcaire entre dans la danse, soulignant le profil fumé du nez... Quelle précision !

En bouche, l'énergie lumineuse du millésime se marie à merveille avec une concentration hors-norme : particulièrement sapide et charnu, le vin se livre dans une véritable explosion d'agrumes, entre citron vert, orange Outspan et pamplemousse, parcourus de cette touche saline que les vieilles vignes ont su trouver dans les sous-sols calcaires. Le volume vous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

étonnera. Et que dire de la persistance : elle est impressionnante. La finale, interminable, imbrique avec intensité et naturel le fruit savoureux, l'acidité stimulante et une expression presque empyreumatique du sol. Les équilibres sont somptueux.

Un Aligoté comme on en boit rarement, qui vous accorde 10 années au bas mot pour l'apprécier pleinement à table, sur une fricassée de cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne ou un chausson au crabe. Unique et succulent !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Bourgogne Aligoté - 2017



Dégustation et accords

Robe : Diaphane, léger reflet vert

Nez : Complexe et élégant : huile d'amande douce et de noisette, miel d'acacia, cire et pain au lait. Bergamote et citron jaune. Iode. Poire et prune jaune. une touche fumée calcaire.

Bouche : Concentrée, sapide et charnue. Des agrumes jaillissants entre citron vert, orange Outspan et pamplemousse. Une trame saline stimulante. Volume et persistance hors-norme, sur une dimension empyreumatique et fruitée.

Accords mets-vins : Une fricassée de cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne ou un chausson au crabe.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques