

## Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2018



Benoît Ente exploite une petite parcelle d'un demi-hectare sur le climat des Houillères à Chassagne, juste limitrophe du finage de Puligny (tout contre Les Tremblots et les Enseignères). Dévolue jusqu'en 2003 au pinot noir, elle fut intégralement replantée de pieds de chardonnay, à haute densité, avec plus de 20 000 pieds par hectare. Une façon de favoriser la concurrence entre les ceps et de stimuler l'enracinement en profondeur de la vigne.

Ici, les sols sont plus légers, surtout sur le bas de la parcelle : les argiles plutôt fines et aérées s'entremêlent avec de nombreux cailloutis calcaires, polis par d'anciennes sources. Il n'est d'ailleurs pas rare de trouver sur la parcelle quelques résurgences d'eau, en hiver ou au printemps. La vigne a tous les atouts pour parfaitement résister aux étés de plus en plus secs et chauds que connaît la Côte d'Or.

Au final, ce terroir des Houillères apportent la tension et la pureté aromatique auxquelles Benoît n'hésite pas à dire qu'il voue un véritable « culte ». Ici, certains pieds millerandent, donnant au final des rendements faibles avec de petits raisins très aromatiques et concentrés. Même sur ce généreux millésime 2018, les rendements n'ont pas atteint 40 hectolitres par hectare.

Pour ce vin naturellement concentré, nul besoin de grossir le trait : Benoît fait donc le choix d'une vinification et d'un élevage en vieux foudre, afin de préserver au maximum tension et fraîcheur cristalline qui marque l'identité de ce Chassagne.

Le premier nez nous plonge dans un paysage bucolique, lumineux et printanier, loin des chaleurs excessives de l'été : on pense à une eau de source ruisselant au milieu des graviers et petits galets, on pense aux fleurs blanches d'arbres fruitiers, à la menthe sauvage et aux jeunes pousses de coriandre. A l'aération, le fruit passe au premier plan, sur des notes gourmandes de pêche blanche, de pomme Reinette et de poire, qui se parent d'une évocation gourmande de pain chaud, de beurre manié, d'amande pilée et de corne de gazelle. Une touche de gingembre frais, une autre de zeste d'orange viennent donner une dimension résolument tonique que l'on retrouve en bouche.

Si le vin se montre séveux et texturé, il dégage une merveilleuse impression d'énergie et de mouvement : les saveurs d'orange et de mandarine s'entremêlent à quelques fruits blancs pochés et excitent les papilles, tout comme l'empreinte minérale aux accents fumés, empyreumatiques et poivrés. L'expression du sol se montre de plus en plus intense au fur et à mesure que l'on avance vers la finale. L'air de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

rien, lentement mais sûrement, ce superbe Chassagne-Montrachet déploie une force intérieure insoupçonnée : quelle intensité ! Quelle vibration !

Tout est là, parfaitement en place, pour faire de ce magnifique Chassagne-Montrachet Les Houillères le compagnon zélé d'un homard grillé accompagné de son beurre d'agrumes ou de noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil... La grande classe !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Printanier et cristallin : une eau de source ruisselant au milieu des graviers, petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, menthe sauvage et coriandre, pêche blanche, pomme Reinette, poire, amande pilée, beurre manié, pain chaud.  
Gingembre, peau d'orange

Bouche : Juteuse et traçante, les saveurs d'orange et de mandarine s'entremêlent à quelques fruits blancs pochés et excitent les papilles, tout comme l'empreinte minérale aux accents fumés, empyreumatiques et poivrés. Longue finale vibrante.

Accords mets-vins : Un homard grillé accompagné de son beurre d'agrumes, feuillantine de langoustine au sésame et sauce au curry, des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques