

Domaine Benoît Ente - Magnum Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2021



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 une haute densité 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.

Ce terroir des Houillères apporte la tension et la pureté aromatique auxquelles Benoît n'hésite pas à dire qu'il voue un véritable « culte ». En contrepoint, il a privilégié des sélections de chardonnays à faibles rendements : une bonne partie des vignes donnent de petits raisins millerandés, très aromatiques et concentrés. Pour ce vin naturellement concentré (c'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021 aux rendements historiquement bas), nul besoin de grossir le trait : Benoît fait donc le choix de recourir, pour l'élevage, à une proportion grandissante de « Wine Globes », ces fameux globes de verre de plus en plus utilisés par les grandes signatures de nos vignobles pour préserver la pureté originelle du fruit et du sol, sans ostentation ni effet de manche. Cette année, la moitié de la cuvée a été élevée dans ces contenants, et l'autre en foudre.

Dès le premier nez, on plonge au cœur d'une nature bucolique, aux contours graciles et raffinés. De délicates notes florales vous conduisent au-dessus d'un champ ou d'un verger en fleurs, au printemps, entre herbes fraîches, jeunes pousses de coriandre et de romarin, chèvrefeuille et muguet. Quelques nuances de baie de genièvre et de badiane soulignent la fraîcheur du propos. A l'aération prolongée, ce nectar délicat livre son fruit, dans toute sa pureté et son énergie, sur des notes de pêche de vigne, de noyau d'abricot et de pomme Granny, mâtinées d'un voile crayeux, même légèrement fumé, qui plane discrètement au-dessus du verre. Tout au long de la dégustation, on balance entre grâce aérienne et puissance tellurique.

Un équilibre somptueux que l'on retrouve dans une bouche fuselée, galvanisante, à la texture serrée et la tension phénoménale. Les fruits

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

blancs juteux se mêlent aux saveurs acidulées et tonifiantes de pulpe de pamplemousse. Quelques notes plus suaves renvoient à un biscuit aux amandes. Une trame saline couplée à de jolis amers relancent le milieu de bouche. La finale stupéfiante de finesse et de longueur invite un empyreumatisme calcaire délicat à clore cette danse enthousiasmante.

Ce collector, uniquement produit en magnum cette année, devra impérativement être attendu 5 à 6 ans en cave. Il brillera alors sur une table de fête, compagnon zélé d'un homard grillé accompagné de son beurre à l'estragon, de noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et poivre blanc ou encore de ravioles de langoustines à la truffe, inspirées de la célèbre recette de Joël Robuchon. Magique.

Collector absolu, disponible uniquement en Magnum cette année.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Magnum Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Printanier, gracile et raffiné : verger en fleurs, herbes fraîches, coriandre, romarin, chèvrefeuille, muguet, baie de genièvre, pêche de vigne, noyau d'abricot, pomme Granny, voile crayeux même légèrement fumé.

Bouche : Fuselée, galvanisante, texture serrée, tension phénoménale, fruits blancs juteux se mêlant aux saveurs acidulées et tonifiantes de pulpe de pamplemousse, biscuit aux amandes, trame saline, jolis amers, Longue finale empyreumatique stupéfiante de finesse.

Accords mets-vins : Un homard grillé accompagné de son beurre à l'estragon, de noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et poivre blanc ou encore de ravioles de langoustines à la truffe, inspirées de la célèbre recette de Joël Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2030 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques