Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2021

Voici certainement la parcelle "phare" chez Benoît Ente : 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 par 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. 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 ici une taille Guyot-Poussard, une technique charentaise un peu oubliée, qui présente pourtant l'intérêt de préserver 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 des rendements très faibles (à peine 15 hectolitres par hectare) et des équilibres juste parfaits, ce rarissime millésime 2021 du Clos de la Truffière constitue un sommet de tout ce que nous avons eu la chance de goûter à Puligny-Montrachet cette année. Benoît lui-même n'hésite pas à y voir « peut-être le meilleur de toute sa carrière ». D'une folle distinction, brillant comme le plus beau des diamants, d'une précision d'exécution effectivement digne d'une pièce de haute-joaillerie, ce Clos de la Truffière fera date. Mais il faudra impérativement savoir l'attendre, idéalement une dizaine d'années.

Le nez s'ouvre sur une myriade de notes florales, fraîches et délicates, évoquant l'aubépine, le jasmin, le chèvrefeuille ou la fleur de citronnier. Viennent ensuite des touches chlorophylliennes, tantôt citronnées, tantôt plus anisées, de cerfeuil, d'anis étoilé, de persil plat, de mélisse, de thé

vert et de bâton de réglisse. L’imprégnation minérale, omniprésente, n’en est pas moins délicate, légère, comme autant de poussières de roche flottant dans l’atmosphère. La poudre d’amande précède un fruit tonique, très pur dans son expression, autour du citron vert, de la prune verte, de la pêche blanche. C’est un ravissement de tous les instants, et un concentré d’énergie.

L’équilibre remarquable du vin, tout comme sa précision de définition, se confirment en bouche. L’entame texturée mais ferme et acidulée déploie des saveurs électrisantes de fruits blancs, de prunelle et de zestes d’agrumes. Les calcaires apportent au milieu de bouche sa tension percutante et cette touche saline qui excite les papilles et nous met en appétit.

Ce 1er cru Clos de la Truffière vous emmènera très loin et très haut sur les 10 ou 15 prochaines années : il sublimera de grands classiques de notre gastronomie comme une escalopine de bar, émincé d’artichauts et caviar, grand classique de l’iconique chef Bernard Pacaud, un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné d’un risotto aux morilles, ou des ris de veau crousti-fondants au caramel d’agrumes…

Attention : chef d’œuvre !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Truffière - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Floral et frais : aubépine, jasmin, chèvrefeuille, fleur de citronnier, cerfeuil, anis étoilé, persil plat, mélisse, thé vert et de bâton de réglisse, poussières de roche, poudre d'amande, citron vert, prune verte, pêche blanche.

Bouche : Equilibre et précision de définition remarquable, texturée mais ferme et acidulée, saveurs électrisantes de fruits blancs, de prunelle et de zestes d'agrumes. Les calcaires apportent au milieu de bouche tension percutante et salinité.

Accords mets-vins : Une escalopine de bar, émincé d'artichauts et caviar, grand classique de l'iconique chef Bernard Pacaud, un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné d'un risotto aux morilles, ou des ris de veau crousti-fondants au caramel d'agrumes...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques