

Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2021



Voici le joyau hors-catégorie chez Benoît Ente : ce prodigieux 1er Cru Folatières « En la Richarde » fait figure de « Grand Cru » du Domaine. Il en possède en tout cas la classe, l'envergure et l'intensité... sans parler de sa longueur en bouche, qui tend vers l'infini !

En la Richarde est un des quatre lieux-dits regroupés dans le célèbre 1er Cru Folatières. Celui-ci possède une personnalité bien à lui, liée à sa proximité immédiate avec le Grand Cru Chevalier-Montrachet (et le fameux 1er Cru Cailleret). Ce terroir d'exception, qui compte à peine 55 ares au total, n'est travaillé que par deux vignerons, Benoît Riffault (du domaine Etienne Sauzet) et Benoît Ente. Lalou Bize-Leroy, leur voisine de vigne, exploite quant à elle quelques rangs contigus, sur 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 vieilles vignes, plantées en 1962, s'appuient sur des sols très 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 intensité minérale et de cette tension vibrante que l'on retrouve aujourd'hui magnifiées dans le vin. Quant à l'effet millésime, Benoît a su parfaitement le capter à travers un élevage singulier combinant une mini-cuve inox et un wine globe en verre : il donne à cette version 2021 du Folatières En la Richarde une finesse et une intensité incomparables qui le rapprochent plus que jamais de son prestigieux voisin, le mythique Chevalier-Montrachet.

Le nez, vertical et jaillissant, se révèle d'ores et déjà incroyablement complexe : c'est un véritable kaléidoscope qui nous embarque dans un rêve éveillé, dans une composition chatoyante et réconfortante où l'on a envie de se perdre de longues minutes. On se délecte de notes d'amande, de clou de girofle, de pierre à fusil, de baie de genièvre, de badiane, de verveine mais aussi de poire juteuse, de noyau de pêche ou de prune verte, de pomme Reinette ou de pomelo. Au fil de l'aération, une ambiance florale, fraîche et aérienne, s'installe, sur les fleurs d'arbres fruitiers délicates, le jasmin et le lilas, puis avec des notes de fenouil. Sensualité et fraîcheur s'entremêlent dans un ravissement des sens.

Une fabuleuse énergie interne anime l'entame de bouche, avec l'assurance tranquille d'un vin parfaitement sûr de ses équilibres. La complexité est prodigieuse, mais tout s'enchaîne avec un naturel confondant. Les agrumes acidulés et revigorants s'associent à des saveurs

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

suaves d'orchata de chufa. L'huile d'amande douce et le pain grillé voisinent avec les fruits à noyau et l'ananas. C'est intense et tonique, c'est plein et traçant, c'est tout simplement délicieux et d'une longueur phénoménale.

Nous tenons là aussi, après le formidable Clos de la Truffière, un très grand vin de gastronomie, incarnant la réussite éblouissante des trop rares 2021 chez Benoît Ente. "En la Richarde" autorisera de belles associations gastronomiques comme un homard rôti dans sa carapace et son jus réduit à l'estragon, un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes...

Un collector absolu, au niveau d'un Grand Cru, uniquement disponible en Magnum cette année.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet 1er Cru Folatières En La Richarde - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Vertical, jaillissant et complexe : amande, clou de girofle, pierre à fusil, baie de genièvre, badiane, verveine, poire, noyau de pêche et de prune verte, pomme Reinette, pomelo, jasmin, lilas, fenouil.

Bouche : Fabuleuse énergie interne, complexité prodigieuse, agrumes acidulés et revigorants, saveurs suaves d'horchata de chufa, huile d'amande douce, pain grillé, fruits à noyau, ananas, vin intense et tonique, plein et traçant. Finale à la longueur phénoménale

Accords mets-vins : Un homard rôti dans sa carapace et son jus réduit à l'estragon, un turbot rôti et son risotto aux truffes blanches, une volaille de Bresse en demi-deuil ou un duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques accompagnés d'une émulsion aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

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