

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2021



Quintessence des terroirs de la célèbre appellation, ce Puligny-Montrachet incroyablement intense et expressif assemble les raisins de 7 petites parcelles. Il incarne dans un équilibre parfait ce style admirable d'élégance et d'énergie, insufflé ces-dernières années par Benoît Ente. Fraîcheur citronnée, éclat scintillant des cristaux de sel gemme, beauté suave d'un parterre de fleurs blanches et jaunes, générosité gourmande des fruits à chair blanche, prodigieuse énergie des épices qui émergent du sol et pénètrent au cœur du fruit : c'est un joyau, qui règne au sommet de l'appellation et du millésime.

On retrouve ici, au Sud du finage en allant vers Chassagne, les terroirs des Tremblots et des Houlières, dominés par des sols de marnes blanches et calcaires souples, un peu plus argileux en allant vers les Houlières. Plus au Nord, tout proche du village de Puligny, les climats du Meix Pelletier et Derrière La Velle bénéficient de sols argilo-calcaires bruns et d'une bonne exposition au levant.

Enfin, c'est sur le climat des Levrons, situé juste au-dessous des premiers crus (Referts en particulier) que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine, plantées entre 1941 et 1943. Elles s'immiscent en profondeur dans le substrat marno-calcaire et contribuent à apporter concentration, verticalité et intensité minérale.

Sur ce millésime aux très faibles rendements, ces parcelles ont été durement frappées par le gel du mois d'avril. Si bien qu'au final, Benoît n'a vinifié qu'un seul foudre de 20 hectolitres de son Puligny-Montrachet. Un vin qui se montre à ce stade particulièrement expressif et équilibré. Ici, la main du vigneron semble s'être déjà parfaitement effacée pour laisser briller la pureté originelle du fruit, son éclat gourmand et la puissance fuselée du sol.

Dès le premier nez, on met le cap vers la beauté raffinée d'un jardin fleuri, peuplé de fleurs blanches et jaunes délicates, où s'activent les abeilles butineuses : on pense au mimosa, à l'acacia, à l'eleagnus, aux amandiers en fleurs ou au lilas blanc. Très vite, c'est bien le fruit qui resplendit, gorgé de suc et de parfums, un fruit à la chair savoureuse où l'on reconnaît la poire, la mirabelle, la pêche blanche et la pomme Granny. Un fruit parcouru d'un élan épicé revigorant, qui ne cesse de s'affirmer au fil de l'aération, sur des notes de baie de genièvre, de poivre vert, de réglisse, complétées d'une touche mentholée. Progressivement, les agrumes se glissent sur le devant de la scène, emmenant avec eux leur énergie communicative, entre citron yuzu et clémentine.

Quant à la bouche, c'est une merveille d'équilibre, de puissance

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfaitement canalisée, d'énergie élancée. Animée d'un fruit conquérant, autour des fruits à noyau, de la mirabelle, de l'ananas et des agrumes mûrs, elle avance sans ciller. On retrouve la salinité de la roche ainsi qu'une touche délicatement pimentée qui viennent stimuler les papilles. On se régale d'un jus de clémentine subtilement poivré, de quelques notes mentholées, adoucies d'une touche d'amande blanchie. C'est du grand art !

Promis à une belle garde, ce splendide Puligny-Montrachet brillera dans 5 comme dans 15 ans sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses Bonnottes de Noirmoutier infusées au romarin, ou encore une poularde de Bresse à la crème d'estragon.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sophistiqué, raffiné : mimosa, acacia, eleagnus, amandiers en fleurs ou lilas blanc, poire, mirabelle, pêche blanche et la pomme Granny, baie de genièvre, poivre vert, réglisse, touche mentholée, agrumes entre citron yuzu et clémentine.

Bouche : Merveille d'équilibre, de puissance parfaitement canalisée, d'énergie élancée. Fruits à noyau, mirabelle, ananas, agrumes mûrs, salinité de la roche, touche délicatement pimentée, jus de clémentine subtilement poivré, notes mentholées, amande blanchie.

Accords mets-vins : Sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, un navarin de Homard et ses Bonnottes de Noirmoutier infusées au romarin, ou encore une poularde de Bresse à la crème d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques