# Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet Nexe Flore - 2021

Les scientifiques connaissent bien le concept de sérendipité, cet accident fructueux, cet évènement imprévu, souvent fruit du hasard, qui permet au chercheur de trouver comme par miracle ce qu'il ne cherchait pas. Cette fois, ce n'est pas à la découverte d'un traitement ou d'un nouveau gène que la sérendipité a donné naissance, mais à un vin ! Et quel vin : ce confidentiel et cultissime Puligny-Montrachet Nexe Flore à l'origine singulière, devenu en quelques millésimes une des cuvées les plus recherchées du Domaine. Les nombreux inconditionnels des vins de Benoît Ente s'en arrachent aujourd'hui la moindre bouteille.

Sur le millésime 2016, au moment des assemblages finaux avant la mise en bouteille, une cuve destinée au Puligny-Montrachet fut accidentellement assemblée avec une seconde du 1er Cru Clos de la Truffière : cette « petite » erreur concernait tout de même l'équivalent de 4000 bouteilles ! Epaté par les équilibres et la complexité de cette cuvée "hybride", Benoît décide de la pérenniser : le Nexe Flore est né, « next floor » a-t-on envie d'ajouter tant il semble que nous ayons effectivement gravi un étage et même plusieurs, par rapport au Puligny village, en termes de complexité et de profondeur.

Depuis, Benoît a peaufiné son assemblage, sélectionnant les jus de sa plus vieille vigne, sur le secteur des Levrons, un excellent terroir au sol calcaire mince situé juste au bas des Referts. Tandis que l'excellent 1er Cru du Clos de la Truffière apporte sa finesse de grain exceptionnelle et cette verticalité que le raisin a su tirer des sols de calcaires stratifiés typiques du Cru. Autre spécificité, ce rarissime Puligny-Montrachet Nexe Flore est exclusivement élevé en Wine Globe, ce fameux globe de verre qui préserve toute la pureté d'expression du fruit et du sol.

Ce Nexe Flore offre aujourd'hui un profil à la fois charmeur, intensément minéral, raffiné et tonique. Le cerfeuil anisé croise le fenouil, la fleur de vigne et le chèvrefeuille s'acoquinent avec le citron vert et le zeste de pamplemousse, la poire, le kiwi et la pêche blanche voisinent avec l'amande grillée et une note briochée, les blancs en neige se parent d'une touche finement vanillée, le fruit de la passion s'associe à une note de feuille de menthe et une nuance réglissée… Les arômes virevoltent au-dessus du verre avec grâce et énergie.

On se régale tout autant en bouche où le vin, intense et étiré, se montre déjà d'une superbe complexité : il se livre par strates successives, dans un équilibre souverain entre puissance et dynamisme. Une entame fuselée, presque tactile, imprégnée de la chair juteuse des fruits blancs, puis un milieu de bouche resserré, salin et actif. Plus il avance, plus il se montre incisif et tonique. Il finit sur la pulpe d'un citron jaune bien mûr, et une

expression minérale intense, aux accents empyreumatiques et fumés. La longueur en bouche et la rémanence sont exceptionnelles.

Ce Nexe Flore est un joyau. Un collector absolu, produit uniquement en Magnum cette année.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Benoît Ente - Magnum Puligny-Montrachet Nexe Flore - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Charmeur, raffiné, minéral : cerfeuil anisé, fenouil, fleur de vigne, chèvrefeuille, citron vert, zeste de pamplemousse, poire, kiwi, pêche blanche, amande grillée, note briochée, blancs en neige vanillé, fruit de la passion, menthe, réglissée.

Bouche : Intense, étirée, superbe complexité entre puissance et dynamisme, fuselée, presque tactile, fruits blancs juteux, milieu de bouche resserré, salin et actif, puis incisif et tonique. Finale sur le citron jaune, accents empyreumatiques et fumés.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé, des ravioles de homard dans un jus crémé aux morilles, des ris de veau aux pointes d'asperges vertes

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

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