

Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux Magnum - 2012



Pure merveille que ce moelleux qui n'a rien à envier aux plus grands sauternes ou vouvrays. Exclusivement vinifié à partir de petit manseng, ce Jardins de Babylone moelleux étonne par sa grâce presque aérienne.

Benjamin Dagueneau perpétue avec ce millésime la quête de son père d'un Jurançon à la fois extraordinairement puissant mais tout en finesse et en précision aromatique. D'aucuns parlent d'un style « septentrional » pour cet immense vin du piémont pyrénéen... disons plus simplement un style Dagueneau !

Le nez s'ouvre sur la fraîcheur de notes citronnées, délicatement acidulées, puis vient un long cortège de fruits, de l'abricot frais à la mangue, en passant par l'ananas mûr et juteux et les agrumes. La bouche, d'une ampleur considérable, reste pure, éminemment digeste, pleine d'énergie : le fruit virevolte sur les papilles, accompagné d'une belle dimension épicée sur des notes de curry et une touche de cannelle. La sucrosité se pare d'une incroyable fraîcheur. Et la longueur est tout bonnement spectaculaire.

Faut-il préciser que ce pur joyau est promis à une très longue garde, au moins pour les 20 prochaines années ? Et qu'il accompagnera à la perfection un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, un risotto à la truffe blanche, un beau roquefort, un ananas rôti ou des pêches pochées à la verveine... Bref un vin de fête pour un repas de fête!

Le guide Bettane & Desseauve qualifie ce vin d'une des « sept merveilles du monde des moelleux » : nous approuvons sans réserve !

Attention : collector absolu - Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux Magnum - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Aérien, voluptueux et incisif : citron, bergamote, ananas, mangue, abricot rôti. Légèrement crémeux. Une touche de miel, de safran et de curry.

Bouche : Equilibre somptueux entre volupté et fraîcheur. Beaucoup d'énergie sur un cortège de fruits. Persistance étourdissante.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé, chutney de mangue. Risotto à la truffe blanche. Fromages persillés. Ananas rôti. Pêche pochée à la verveine.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2035...

Température de service : 11°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques