

Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2015



Au cœur du Béarn, sur les coteaux cultivés en terrasse d'Aubertin, Louis-Benjamin Dagueneau, avec l'aide précieuse de Guy Pautrat, poursuit brillamment l'œuvre initiée par son père et réussit un Jurançon sec qui ne ressemble à aucun autre.

A la différence de l'immense majorité des vins de l'appellation, exclusivement assemblés à partir de petit et gros manseng et de petit courbu, ici les Dagueneau ont choisi de redonner vie à deux cépages autochtones qui constituent le cœur de l'assemblage : les rares camaralet et lauzet. Associés aux 3 cépages habituels de l'appellation, ils contribuent largement à donner au vin une ampleur remarquable et ses notes épicées caractéristiques.

En 2015, le printemps assez pluvieux et la pression du mildiou ont limité les rendements. En revanche, l'été, avec une alternance de périodes très ensoleillées avec quelques épisodes plus humides, affichait des conditions idéales pour permettre une maturation lente et très régulière des raisins.

Cette cuvée tout à fait confidentielle (à peine 50 ares lui sont dévolus) s'exprime, après un élevage haute-couture de plus de deux ans, dans un registre d'une rare profondeur, guidée par une superbe trame minérale et un magnifique équilibre de structure. Passée une première touche délicatement fumée, les arômes d'agrumes, de verveine, d'ananas, de mangue et de pêche sont d'une grande pureté.

La bouche est à la fois ample et cristalline, vibrante. Elle oscille entre la douceur d'un nougat au miel et de beaux amers de citron, de pamplemousse et de fruit confit. La finale ravit par sa longueur et son énergie contenue, dans un registre épicé, entre poivre et cardamome.

L'ampleur de ce Jurançon sec, et son extraordinaire classe naturelle, en font un grand vin de gastronomie, parfait sur des gambas au curry, une nage de langoustines aux épices thaï, un gratin de fruits de mer, une lotte au safran... ou une cuisine plus épicée comme un tandoori de poulet. Un régal !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Une première touche délicatement fumée, les arômes d'agrumes, de verveine, d'ananas, de mangue et de pêche . Notes pâtisseries gourmandes (millefeuille). Notes épicées (cardamome, poivre).

Bouche : Attaque vive et cristalline. Milieu de bouche très ample, bel équilibre entre le miel, le citron, les fruits confits. Très longue finale, sur les épices.

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas ou lotte au curry. Gratin de fruits de mer. Sole meunière. Darne de saumon sauce béarnaise. Tandoori de poulet.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Camaralet, lauzet, petit et gros manseng, petit courbu.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques