Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux - 2009

Pure merveille que ce moelleux qui n'a rien à envier aux plus grands grands sauternes et autres vouvrays. Exclusivement vinifié à partir de petit manseng, ce Jurançon moelleux étonne par sa grâce presque aérienne et son équilibre souverain entre intensité aromatique, onctuosité et fraîcheur acidulée.

Après la disparition aussi brutale que prématurée de son père en 2008, Louis-Benjamin Dagueneau vinifie son premier millésime des Jardins de Babylone avec ce millésime 2009, une année absolument exceptionnelle pour le célèbre vignoble béarnais. Dans les pas de Didier, il va chercher à sublimer les qualités de son petit manseng en élaborant un vin à la fois extraordinairement puissant mais tout en finesse et en précision aromatique. D'aucun parle d'un style « septentrional » pour cet immense vin moelleux du piémont pyrénéen… disons tout simplement un style Dagueneau !

Le nez s'ouvre sur la gourmandise du miel et d'un caramel de jus d'agrumes, et la fraîcheur de zestes de citron et d'orange, délicatement acidulées. De subtiles notes de fleurs séchées et de sous-bois nous propulsent dans une atmosphère automnale et bucolique. Elles sont complétées aujourd'hui par cette nuance de truffe typique et irrésistible. Puis vient un long cortège de fruits, de la poire à la mangue rôtie, en passant par l'ananas mûr et juteux, la gelée de coing et la rhubarbe confite.

La bouche, d'une ampleur considérable, reste pure, éminemment digeste, pleine d'énergie : le fruit virevolte sur les papilles. La sucrosité se pare d'une incroyable fraîcheur acidulée, aux accents d'orange sanguine, et d'une touche finement épicée. La longueur est tout bonnement spectaculaire.

Faut-il préciser que ce pur joyau, qui affiche aujourd'hui une splendide maturité, pourra encore parfaitement évoluer sur les 10 prochaines années ? Et qu'il accompagnera à la perfection un foie gras poêlé et son 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 !

Collector absolu - Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux - 2009

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Aérien, voluptueux et incisif : citron, bergamote, ananas, mangue, abricot rôti. Sous-bois, truffe. Fleurs séchées. Caramel d'agrumes. Une touche de miel et de safran.

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 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques