

Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2016



Au cœur du Béarn, sur les coteaux cultivés en terrasses 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, patiemment replantés par Didier Dagueneau sur ses sols mêlant galets et graviers siliceux, sur un socle au sous-sol calcaire. Associés aux 3 cépages habituels de l'appellation, ils contribuent largement à donner au vin une ampleur remarquable et ses notes épicées caractéristiques.

Cette cuvée tout à fait confidentielle (un petit millier de bouteilles produites en moyenne) s'exprime en 2016 dans un registre à la fois profond, tonique et croquant. Au nez, c'est bien l'expression du sol qui se loge au premier plan dans un registre résolument fumé de pierre à fusil. On perçoit même une fine note terpénique qui n'est pas sans rappeler quelques grands rieslings allemands ou alsaciens...

Viennent ensuite l'énergie et l'éclat d'un fruit à parfaite maturité, évoluant autour d'un noyau de coing frais, d'ananas et d'agrumes toniques et acidulés, entre citron jaune et mandarine. Une nuance miellée et florale apporte une touche délicatement sensuelle et très élégante.

Malgré sa densité impressionnante en entame, la bouche sait se montrer fuselée, vibrante et active, oscillant entre la gourmandise de fruits rôtis au miel et de beaux amers énergiques, sur le citron et le pamplemousse. La finale ravit par sa longueur, dans un registre épicé, évoquant le poivre, la cardamome, et même une touche excitante de gingembre...

L'ampleur de ce Jurançon sec, son éclat et sa dimension empyreumatique, en font un superbe vin de gastronomie, parfait sur des gambas grillés agrémentées d'une pointe de curry ou un tandoori de poulet. D'ici deux ou trois années supplémentaires, on pourra opter pour des plats épicés et crémeux. Un délice.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Profond et minéral, pierre à fusil. Coing frais, prune jaune, ananas et agrumes toniques, entre citron et mandarine. Notes pâtisseries gourmandes (millefeuille). Miel de genêt ou de mimosa. Epices douces.

Bouche : Grosse densité en entame, puis de la vivacité. Une matière élastique, cristalline même ensuite. Bel équilibre entre la gourmandise de fruits rôtis au miel et de beaux amers énergiques, sur le pamplemousse. Finale enlevée et épicée

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas grillées avec une pointe de curry. Tandoori de poulet. Lotte en sauce au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques