

Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux - 2016



Pure merveille que ce moelleux 2016 qui, par son empreinte minérale fumée, son énergie interne et le caractère tonique, presque aérien de sa liqueur, nous emmène du côté de quelques grandes vendanges tardives mosellanes... On a souvent parlé, pour ce Jurançon à nul autre pareil, d'un style « septentrional » : ce sublime 2016 l'incarne à la perfection !

Louis-Benjamin Dagueneau, avec l'aide du fidèle Guy Pautrat, perpétue brillamment la quête de son père d'un Jurançon à la fois extraordinairement puissant, expressif mais tout en légèreté et en précision.

Sur ces terroirs du piémont pyrénéen, le millésime 2016 a tout de la divine surprise. Après un hiver très doux, le printemps particulièrement frais et humide ne laissait rien présager de bon, entraînant un retard important de la floraison et une forte pression du mildiou. La saison fut sauvée par un mois d'août absolument radieux, ponctué d'un épisode pluvieux à la toute fin du mois qui a permis de relancer les maturités. L'arrière-saison lumineuse, avec ses nuits plus fraîches, a permis de parfaire la sur-maturité du petit manseng. Au final, Louis-Benjamin et sa petite équipe jurançonnaise récoltaient au début de l'automne un raisin magnifiquement concentré, pour élaborer ce sublime Moelleux.

Aujourd'hui, le nez s'ouvre sur la gourmandise du miel de montagne et du caramel d'agrumes, couplée à une dimension minérale aux accents de silex frotté. Vient ensuite une évocation de pâte de coing, une autre de clémentine flambée, mais aussi la poire, la gelée de groseille et l'ananas Victoria.

La bouche, d'une ampleur considérable, reste pure, éminemment digeste, dynamique et active : le fruit virevolte sur les papilles. La sucrosité se pare d'une incroyable sensation de fraîcheur. Et la longueur est spectaculaire, portée par d'irrésistibles saveurs de rhubarbe et d'agrumes confits.

Faut-il préciser que ce pur joyau est promis à une très longue garde, au moins pour les 20 prochaines années ? Nul doute qu'il se parera alors de délicieuses notes truffées et qu'il accompagnera à la perfection un foie gras poêlé et ses figues rôties, un risotto à la truffe blanche, un Bleu des Causses, un ananas rôti ou des pêches pochées à la verveine... Un vin sensuel, percutant et joyeux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client (à noter que ce millésime a été mis en bouteille en format de 75 cl et non 50 cl)

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmandise du miel de montagne et du caramel d'agrumes, une dimension minérale aux accents de silex frotté. Vient ensuite une évocation de pâte de coing, une autre de clémentine flambée, mais aussi la poire, la gelée de groseille et l'ananas Victoria.

Bouche : La bouche, d'une ampleur considérable, reste pure, éminemment digeste, dynamique et active : le fruit virevolte. La sucrosité se pare d'une incroyable sensation de fraîcheur. Longueur spectaculaire sur des saveurs de rhubarbe et d'agrumes confits

Accords mets-vins : Foie gras poêlé, figes rôties. Risotto à la truffe blanche. Bleu des Causses. Ananas rôti. Pêche pochée à la verveine.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques