

Les Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux - 2012

50 cl



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.

Louis-Benjamin Dagueneau perpétue avec ce millésime la quête de son père d'un Jurançon à la fois extraordinairement intense 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 une touche truffée et la fraîcheur de notes citronnées, délicatement acidulées. Puis vient un long cortège de fruits, de l'abricot à la mangue, en passant par l'ananas mûr et juteux et les agrumes confits. 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 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 !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

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

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°

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