

Jardins de Babylone - Jurançon Demi-Sec - 2017



Ce singulier et lumineux Jurançon demi-sec est né, un peu par hasard, avec le millésime 2013. Sur cette année fraîche, aux maturités tardives, la concentration en sucres, une fois les fermentations naturelles terminées, s'était révélée insuffisante pour un classement en Moelleux. Louis-Benjamin était pourtant ravi du résultat et décide donc d'isoler cette cuvée en « Demi-sec ». Une expérience qu'il renouvelle avec autant de bonheur sur ce millésime 2017 franchement radieux.

Louis-Benjamin Dagueneau, avec l'aide du fidèle Guy Pautrat, perpétue la quête de son père d'un Jurançon à la fois extraordinairement intense, expressif mais tout en légèreté et en précision. Difficile quand on le goûte, avec l'énergie et la fraîcheur qu'il laisse en bouche, d'admettre qu'il compte tout de même 70 grammes de sucres résiduels. D'aucun parle d'un style « septentrional » pour cet immense vin demi-sec du piémont pyrénéen... disons plus simplement un style Dagueneau !

En 2017, le petit manseng (cépage exclusif de cette cuvée) a bénéficié d'une arrière-saison aux températures élevées : l'effet de foehn, sur la chaîne pyrénéenne, a sensiblement réchauffé l'atmosphère durant les mois de septembre et d'octobre. Une aubaine pour obtenir des sur-maturités régulières des raisins et sélectionner patiemment les grappes à vinifier en demi-sec.

Aujourd'hui, le nez s'ouvre sur la douceur enveloppante du miel, de la cire et la fraîcheur de notes d'agrumes frais, délicatement acidulés, entre zeste de citron, pomelo et mandarine. Puis vient un long cortège de fruits confits ou compotés : on pense à une confiture de prune ou d'abricot, une gelée de coing, mais aussi à la chair savoureuse d'un ananas Victoria. La confiture de melon n'est pas loin...

La bouche, d'une ampleur considérable, reste vive, éminemment digeste, pleine d'énergie : le fruit virevolte sur les papilles, animé d'une acidité juteuse. La sucrosité se pare d'une incroyable sensation de fraîcheur. Et la longueur est tout bonnement spectaculaire, portée par d'irrésistibles saveurs d'agrumes confits.

Faut-il préciser que ce pur joyau est promis à une longue garde, au moins pour les 10 prochaines années ? Nul doute qu'il se parera alors de délicieuses notes truffées et qu'il accompagnera à la perfection un foie gras poêlé accompagné d'un 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.

Un collector indispensable dans toute bonne cave !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Jurançon Demi-Sec - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Profond et minéral, pierre à fusil.
Gelée de coing, confiture de prune et de,
ananas et agrumes toniques, entre citron,
pomelo et mandarine. Notes pâtisseries
gourmandes (cake aux fruits confits).
Douceur du miel et de la cire fraîche.

Bouche : Grosse densité en entame, puis
de la vivacité. Une matière élastique,
cristalline même ensuite. Bel équilibre
entre la gourmandise de fruits compotés
et de beaux amers énergiques, sur le
zeste de citron et de mandarine. Grosse
longueur

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé
accompagné d'un chutney de mangue, un
risotto à la truffe blanche, un beau
roquefort, un ananas rôti ou des pêches
pochées à la verveine



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
70 gr)

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques