

Jardins de Babylone - Jurançon Demi-Sec - 2013



Attention collector : ce millésime 2013 a marqué la naissance des demi-secs dans la collection iconique des jurançons des Jardins de Babylone. Premier millésime et première réussite magistrale : un vin croquant, effilé, parcouru d'une trame citronnée et saline revigorante. Un concentré de fruit et de terroir pyrénéen qui brille aujourd'hui au sommet.

Sur cette année 2013 fraîche, aux maturités tardives, la concentration en sucres, une fois les fermentations naturelles terminées, s'est révélée insuffisante pour un classement en Moelleux. Louis-Benjamin était pourtant ravi du résultat, avec ses 70 grammes de sucres résiduels et son faible niveau d'alcool, autour de 11°. Il décide donc d'isoler pour la première fois cette cuvée en « Demi-sec ». Une expérience qu'il renouvellera ensuite chaque fois que les conditions du millésime s'y prêtent.

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

Le nez, qui n'a rien perdu de son éclat ni de sa fraîcheur après bientôt 10 ans de cave, s'ouvre sur une note truffée rapidement rejointe par une dimension citronnée énergique, entre bergamote, citron confit et poivre Timut. Une touche miellée apporte juste ce qu'il faut de douceur. Puis vient un long cortège de fruits évoquant, pêle-mêle, le coing, la prune jaune, l'ananas, l'abricot mais aussi une touche de rhubarbe confite.

La bouche, à la fois dense mais fuselée, s'étire autour d'une trame minérale, saline et poivrée. Elle reste vive, éminemment digeste et 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 spectaculaire, portée par d'irrésistibles saveurs d'agrumes confits au sel et d'épices rares. Magique !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Jardins de Babylone - Jurançon Demi-Sec - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Profond et minéral, truffe, 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. Poivre Timut

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 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2013

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

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques