

Jardins de Babylone - Blanc Demi-Sec - 2021 - blanc



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 dès que les conditions du millésime le permettent, comme sur ce 2020 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. Tout le génie du lieu et du style inimitable du vigneron sont là, dans cet équilibre prodigieux entre douceur suave, sensualité gourmande qui s'équilibrent comme par magie avec la sensation de vivacité et la fraîcheur désaltérante que le jus laisse en bouche. D'aucun parle d'un style « septentrional » pour cet immense vin demi-sec du piémont pyrénéen... disons plutôt un style « babylonien » !

Aujourd'hui, le nez s'ouvre sur la douceur enveloppante du miel, de l'extrait de violette et de la fleur d'oranger, parfaitement combinée avec la fraîcheur de notes d'agrumes frais, délicatement acidulés, entre zeste de citron, cédrat 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 des notes gourmandes de mangue et d'ananas séchés. Une touche de noisette et quelques épices douces complètent ce tableau chamarré.

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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un collector indispensable dans toute bonne cave !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Blanc Demi-Sec - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : doux, enveloppant : miel, extrait de violette, fleur d'oranger, zeste de citron, cédrat, mandarine, fruits confits ou compotés (confiture de prune ou d'abricot, une gelée de coing), mangue, ananas séchés, noisette, épices douces.

Bouche : ampleur considérable, 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. Longueur spectaculaire, portée par saveurs d'agrumes confits

Accords mets-vins : 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...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques et biodynamiques