

Jardins de Babylone - Blanc Moelleux - 2020 - Blanc



Pure merveille que ce moelleux 2020 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 2020, incroyablement précis et ciselé dans sa structure de bouche 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.

En 2020, après un été chaud et lumineux, l'arrière-saison est restée plutôt sèche et bien ensoleillée, avec des nuits fraîches qui ont permis à la surmaturité de s'installer tranquillement tout en préservant un superbe état sanitaire des raisins (en évitant le développement du botrytis). La récolte se fait ici manuellement, au cours du mois de novembre, par tries successives : on ne garde que les raisins les plus concentrés et légèrement passerillés. Au final, Louis-Benjamin et sa petite équipe jurançonnaise ont récolté un raisin magnifiquement concentré, aux équilibres d'école entre sucre et acidité, 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, de zeste d'orange confite, mais aussi la poire, la gelée de groseille et l'ananas Victoria relevé d'une once de safran et de noix de muscade.

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 acidulée évoquant de petits segments d'agrumes qui éclatent sur la langue. La longueur est spectaculaire, portée par d'irrésistibles saveurs de rhubarbe et de zeste de pomelo confit.

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sensuel, percutant et joyeux !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Blanc Moelleux - 2020 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets ambrés, lumineuse et concentrée, typique d'un grand moelleux de novembre récolté sur des raisins passerillés.

Nez : Miel de montagne, caramel d'agrumes et silex frotté ouvrent ce nez généreux, prolongé par la pâte de coing, la clémentine flambée, le zeste d'orange confite, la poire, la gelée de groseille, l'ananas Victoria, le safran et la noix de muscade.

Bouche : La bouche est dynamique : la sucrosité s'illumine d'une fraîcheur acidulée, avant une finale de rhubarbe et de zeste de pomelo confit.

Accords mets-vins : Jeune, sur foie gras poêlé, risotto à la truffe ou Bleu des Causses. Plus tard, après vingt ans, ses notes truffées sublimeront ces accords avec une profondeur nouvelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2046 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et biodynamiques