Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux (50 cl) - 2008

Pure merveille que ce moelleux qui n’a rien à envier à de grands sauternes ou vouvrays. Exclusivement vinifié à partir de petit manseng, ce Jardins de Babylone moelleux étonne par sa grâce presque aérienne.

Benjamin Dagueneau perpétue avec ce nouveau millésime 2014 – il n’avait pas vinifié de moelleux en 2013 estimant la qualité et la concentration du raisin insuffisantes - la quête de son père d’un Jurançon à la fois extraordinairement puissant mais tout en finesse et en précision aromatique. D’aucun parle d’un style « septentrional » pour cet immense vin moelleux du piémont pyrénéen… disons plus simplement un style Dagueneau !

Le nez s’ouvre sur la gourmandise du miel et du caramel, et la fraîcheur de notes d’agrumes frais, délicatement acidulées. DE subtiles notes de fleurs séchées et de sous-bois nous propulsent dans un beau jardin d'automne. Puis vient un long cortège de fruits, de la poire à la mangue rôtie, en passant par l’ananas mûr et juteux et la gelée de coing. La bouche, d’une ampleur considérable, reste pure, éminemment digeste, pleine d’énergie : le fruit virevolte sur les papilles. La sucrosité se pare d’une incroyable fraîcheur. Et la longueur est tout bonnement spectaculaire.

Faut-il préciser que ce pur joyau, qui affiche aujourd'hui une splendide maturité, pourra encore parfaitement évoluer sur les 10 prochaines années ? 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!

Le guide Bettane & Desseauve qualifie ce vin d’une des « sept merveilles du monde des moelleux » : nous approuvons sans réserve !

Collector absolu - Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux (50 cl) - 2008

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Aérien, voluptueux et incisif : citron, bergamote, ananas, mangue, abricot rôti. Sous-bois, truffe. Fleurs séchées. Légèrement caramélisé. Une touche de miel et de safran.

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 2030...

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2008

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques