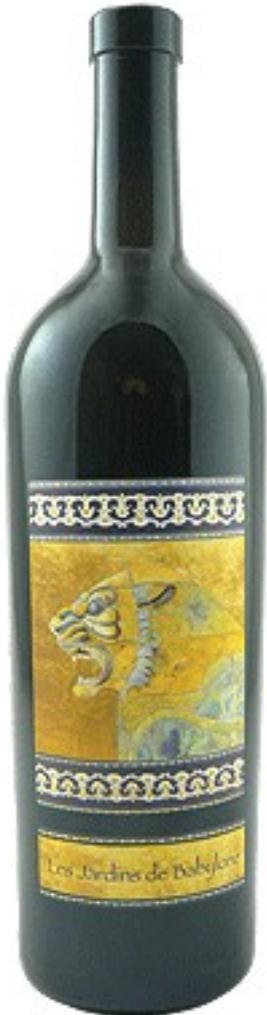


Les Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2011



Au cœur du Béarn, sur les coteaux cultivés en terrasse d'Aubertin, Benjamin Dagueneau, avec l'aide précieuse de Guy Pautrat, poursuit brillamment l'œuvre initiée par son père et réussit un Jurançon sec qui ne ressemble à aucun autre.

A la différence des autres vins de l'appellation, exclusivement assemblés à partir de petit et gros manseng et de courbu, ici les Dagueneau ont choisi de redonner vie à deux cépages autochtones qui constitue le cœur de l'assemblage : les rares camaralet et lauzet. Associés aux 3 cépages habituels de l'appellation, il contribue largement à donner au vin une ampleur remarquable et ses notes épicées.

Cette cuvée tout à fait confidentielle (à peine 50 ares lui sont dévolus) exprime une rare profondeur, guidée par une superbe trame minérale et un élevage d'une précision redoutable. Les arômes d'agrumes, d'ananas et de fruits jaunes sont d'une grande pureté.

La bouche est cristalline, vibrante, oscillant entre la douceur du miel et de beaux amers de citron, de pamplemousse et de fruit confit. La finale ravit par sa longueur... On se surprend à penser à un grand Chablis...

L'ampleur de ce Jurançon sec en fait un grand vin de gastronomie, parfait sur des gambas au curry, une nage de langoustines, un gratin de fruits de mer, des poissons en sauce... ou une cuisine plus épicée comme un tandoori de poulet. Un régal !

A la demande du Domaine, les prix ne sont pas affichés sur le site (mais visibles seulement dans le panier). Vous pouvez nous contacter par mail ou téléphone pour plus d'informations.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Les Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Profond et minéral, pierre à fusil.

Agrumes et fruits jaunes (prune, mirabelle). Notes pâtisseries gourmandes (millefeuille). Notes épicées (cannelle).

Bouche : Attaque vive et cristalline. Milieu de bouche très ample, bel équilibre entre le miel, le citron, les fruits confits. Très longue finale.

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas ou lotte au curry. Gratin de fruits de mer. Sole meunière. Darne de saumon sauce béarnaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Camaret, lauzé, petit et gros manseng, courbu.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques