

Jardins de Babylone - Blanc Moelleux - 2017



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.

Louis-Benjamin Dagueneau, avec l'aide du fidèle Guy Pautrat, perpétue avec ce millésime 2017 d'une fascinante pureté aromatique la quête de son père d'un Jurançon à la fois extraordinairement puissant, expressif mais tout en légèreté et en précision, porté par une acidité vibratoire. Difficile quand on le goûte, avec l'énergie et la fraîcheur qu'il laisse en bouche, d'admettre qu'il compte tout de même 130 grammes de sucres résiduels ! D'aucun parle d'un style « septentrional » pour cet immense vin moelleux du piémont pyrénéen... disons plus simplement un style Dagueneau !

Là encore, si les rendements furent très faibles, les conditions pour une parfaite sur-maturité des raisins étaient réunies en 2017. Les quelques épisodes pluvieux en juillet et en août ont permis aux raisins de mûrir lentement, sans stress. L'arrière-saison, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, fut parfaite : elle a permis que la concentration des raisins augmentent tout en préservant un excellent état sanitaire pour cette vendange tardive.

Aujourd'hui, le nez s'ouvre sur la gourmandise du miel et du caramel, et la fraîcheur de notes d'agrumes frais, délicatement acidulées. Puis vient un long cortège de fruits, de la poire à la mangue, en passant par l'ananas mûr et juteux. Plus étonnant encore, on sent ici ou là quelques notes gourmandes et acidulées de framboise et de bonbon à la fraise... 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 sensation de fraîcheur acidulée. 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 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 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 !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jardins de Babylone - Blanc Moelleux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmandise du miel de montagne et du caramel d'agrumes, une dimension minérale aux accents de silex frotté.

Vient ensuite une évocation de pâte de coing, une autre de clémentine flambée, mais aussi la poire, la gelée de groseille et l'ananas Victoria.

Bouche : La bouche, d'une ampleur considérable, reste pure, éminemment digeste, dynamique et active : le fruit virevolte. La sucrosité se pare d'une incroyable sensation de fraîcheur.

Longueur spectaculaire sur des saveurs de rhubarbe et d'agrumes confits

Accords mets-vins : Foie gras poêlé, figues rôties. Risotto à la truffe blanche. Bleu des Causses. Ananas rôti. Pêche pochée à la verveine.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et biodynamiques