Les Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2014

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 de l'immense majorité des 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 caractéristiques.

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, de mangue 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, dans un registre épicé, entre poivre et cardamome…

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 !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

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.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Les Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Profond et minéral, pierre à fusil. Agrumes et fruits jaunes (prune, mirabelle). Ananas. Notes pâtissières gourmandes (millefeuille). Notes épicées (cannelle, cardamome).

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

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques