Les Jardins de Babylone - Jurançon Moelleux (50 cl) - 2014

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. Puis vient un long cortège de fruits, de la poire à la mangue, 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 est promis à une très longue garde, au moins pour les 20 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 !

Quantité limitée à 2 bouteilles 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 Moelleux (50 cl) - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Aérien, voluptueux et incisif : citron, bergamote, ananas, mangue, abricot rôti. Légèrement crémeux. 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 2040...

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable (3 heures avant)

Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petit Manseng

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques