

Domaine Jacques Puffeney - Arbois Vin Jaune - 2012



Il s'est passé près d'une dizaine d'années avant que Jacques Puffeney puisse réaliser son rêve le plus cher : produire un vin jaune, ce vin qui, par sa singularité et sa complexité, le fascine depuis son enfance et les visites chez le voisin « Valentin » qui était à l'époque un des rares vigneron du village à produire le fameux savagnin élevé sous voile... Les débuts ne furent pas de tout repos : en 1973, année qui voit notre génial autodidacte vinifier son premier vin jaune, Jacques ne produit que trois fûts dont un sera bon pour « faire du vinaigre »... Il faut dire qu'à l'époque, on ne mène aucune analyse particulière pendant les 6 années d'élevage, on laisse faire la nature en espérant que le voile formé par les levures protégera le vin comme il se doit... Peu à peu, l'expérience va parler au fil d'un rapport intime, fusionnel, presque organique, que notre vigneron développe avec ses vignes et son vin.

40 millésimes plus tard, Jacques Puffeney est unanimement considéré comme le « Pape » du vin jaune d'Arbois, celui qui a su en révéler l'expression la plus intense, élégante et toujours émouvante, surclassant bien souvent les plus grandes signatures de Château-Chalon. La plupart des vignes de savagnin ont été plantées par Jacques entre la fin des années 1960 et les années 1970. Cultivées dans la plus pure tradition jurassienne, tressées à la main et n'ayant jamais connu quelque intrant de synthèse, elles ont eu tout le temps de s'enraciner en profondeur dans ces terroirs de marnes typiques, et d'en capter la substantifique moelle.

Un raisin parfaitement sain, concentré, cueilli à son optimum de maturité, une vinification totalement naturelle en vieux fûts et bien sûr la patience : tout cela paraît bien simple, et pourtant, ils sont bien peu nombreux à réussir, avec une telle régularité, des vins jaunes aussi fins, complexes et harmonieux que ceux de Jacques Puffeney. Après 7 ans passés sous voile, dans les caves du Domaine qui sont volontairement soumises à des amplitudes thermiques assez importantes, ce millésime 2012 en fait une démonstration époustouflante.

A la fois charpenté, tonique et très expressif, il semble parcouru par un formidable élan vital qui le fait chanter sur nos papilles. Noix verte, éclat de noisette grillée, caillou frotté, houblon, gentiane, fleurs séchées, zestes d'orange et de citron confits, cumin, curry, mais aussi la poire et la pêche flambée, l'intensité aromatique nous enchante. La sensation de vivacité en bouche est particulièrement excitante : c'est bien la finesse et l'énergie du fruit et du sol qui dominent ici. Minéralité poivrée, fruité acidulé évoquant les agrumes confits, incroyable sapidité, longueur superlative : tout est déjà là. Quant au potentiel de vieillissement, il est, comme toujours avec les vins jaunes de Jacques Puffeney, proche de l'infini !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Absolument culte, absolument indispensable, absolument collector (le vin est épuisé même au Domaine)... et déjà spéculatif !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Puffeney - Arbois Vin Jaune - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense et raffiné : fleurs jaunes et fleurs séchées, noix, noisette grillée, houblon, feuille de tabac, cumin, curry, zestes d'orange et de citron confits, poire, pêche flambée, caillou frotté.

Bouche : A la fois puissante et incisive, beaucoup de vitalité et d'énergie. Matière charnue, très savoureuse, parcourue d'une dimension acidulée, sur le citron confit, très dynamisante. La longueur est incomparable.

Accords mets-vins : L'incontournable poulet aux morilles ou, bien sûr, le vieux Comté accompagné d'un pain aux noix !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2060

Température de service : 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2012

Type : Vin jaune (élevage oxydatif sous
voile)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique