Domaine Jacques Puffeney - Arbois Vin Jaune - 2014

Il s’est passé près d’une dizaine d’années avant que Jacques Puffeney ne réalise 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 vignerons du village à produire le fameux savagnin élevé sous voile… Les débuts ne furent pas de tout repos : en 1973, pour sa première vinification, 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 protègera le vin comme il se doit… Peu à peu, l’expérience va parler au fil d’un rapport intime, fusionnel, presque organique, que Jacques Puffeney 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, la plus incroyablement complexe et toujours émouvante. Il a planté ses vignes de savagnin dans les années 1960 et 1970. Cultivées dans la plus pure tradition jurassienne, tressées à la main et n’ayant jamais connu d'intrant de synthèse, elles ont eu tout le temps de s’enraciner en profondeur dans ces fameux terroirs de marnes.

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 peu nombreux à réussir, avec une telle régularité, des vins jaunes aussi fins, incroyablement riches et versatiles dans leur aromatique mais toujours harmonieux. Après 7 ans passés sous voile, ce tout dernier millésime 2014 en fait une démonstration particulièrement touchante.

Le vin nous embarque pour un voyage fantastique, assez difficile à décrire tant on a l’impression de trouver dans le verre bien plus que les arômes d’un vin, aussi exceptionnel soit-il, mais toute une culture, tout un pays, complexe, mystérieux, à la fois sauvage et paisible, proche et lointain, et surtout très attachant. Le Jura en somme…

Lançons-nous quand même : on démarre sur de mystérieuses décoctions d’herbes évoquant tout autant le Fernet Branca qu’une Chartreuse verte, mais aussi quelques spécialités italiennes comme l’amari, mêlant vin et macération d’herbes aromatiques. Puis vient une expression minérale complexe : on voyage entre des notes terpéniques évoquant plutôt les schistes et les ardoises, la tourbe mais aussi une dimension iodée nous emmenant cette fois du côté des calcaires et des fossiles de coquillages. La mandarine confite voisine avec un miel de bruyères, la morille et la girolle avec le café torréfié et le maté, le clou de girofle avec la liqueur de

noix, le colophane avec la baie de genièvre. On croit même croiser une note de naphtaline et de camphre. Puis vient la bergamote, le pruneau et la baie de genièvre. Laissez-vous embarquer pour un périple extraordinaire comme aurait pu l'imaginer Jules Verne…

Le tourbillon se poursuit en bouche : on se régale de saveurs de champignons frais, de prune à l'eau de vie, de quetsche confite, d'orangette, de kumquat et de carambole, d'oshinko de radis ou de petits navets, de mousse et de lichen, de gingembre séché et de câpre… Bien sûr, les néophytes pourront être surpris par les chemins sinueux que ce fantastique vin jaune emprunte. Une seule solution : fermer les yeux et se laisser porter dans ce fascinant périple sensoriel. La finale est évidemment interminable : le vin pénètre le corps tout entier, et résonne en vous de longues minutes.

A table, au-delà des propositions d'accords attendues comme la truite aux amandes ou le poulet aux morilles, nous vous invitons à emprunter vous aussi des voies plus singulières. Quelques tapas d'inspiration espagnole, entre Jabugo, Pintxo de Setas et moules au vinaigre. Pour un repas plus consistant, une saucisse de Morteau servie avec une choucroute bien fumée, une andouille de Guéménée ou un chou farci bardé de lard fumé… On imagine même de beaux escargots de Bourgogne au beurre à l'ail ou encore un « sukiyaki » terre-mer. Et pourquoi pas une belle truffe cuite sous la cendre, puis servie en lamelle sur une tranche de pain de campagne grillé?... Quant au fromage, au-delà du Comté, pensez à des tomes affinées comme un Laguiole ou un Salers.

Absolument culte, absolument indispensable, absolument collector.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Puffeney - Arbois Vin Jaune - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or vieilli

Nez : Incroyablement complexe : décoction d'herbes, Chartreuse verte ou Amari, notes terpéniques, tourbe, iode et coquillages, miel de bruyères, morille, girolle, grain de café, maté, clou de girofle, liqueur de noix, colophane, camphre, pruneau, bergamote

Bouche : A la fois puissante et incisive, beaucoup de vitalité et d'énergie. On se régale de champignons frais, de prune à l'eau de vie, de quetsche, d'orangette, de kumquat et de carambole, d'oshinko de radis ou de navets, de mousse, de lichen, de gingembre...

Accords mets-vins : Poulet aux morilles, truite aux amandes. Mais aussi des tapas de jambon, champignons ou moules vinaigrées. Une choucroute bien fumée, une andouille de Guéménée ou un chou farci bardé de lard fumé. Des escargots de Bourgogne.

Conseils de service

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

Température de service : 13°

Ouverture : Aération de plusieurs heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Arbois

Millésime : 2014

Type : Vin jaune (élevage oxydatif sous voile)

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique