

Domaine Jacques Puffeney - Arbois Vin Jaune - 2013 - blanc



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 protégera 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 rare millésime 2013, au rendement très faible, en fait une démonstration époustouflante.

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 du vin, mais tout un pays, un paysage de lacs et de forêts, de caves humides et de sous-bois automnaux, de champs fleuris, de céréales battues par les vents ou d'épices en train de sécher... Ce vin, c'est le Jura dans son entier !

Lançons-nous quand même : on démarre sur un cortège de fruits compotés, entre pomme, Reine-Claude et mirabelle. Viennent ensuite des notes stimulantes d'écorces d'orange et de pamplemousse. Puis des champignons aux parfums affirmés, entre trompette de la mort, shiitaké et morille. Les noix et les amandes sont fraîches et laissent peu à peu la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

place à de nombreuses épices, entre poivre Sichuan, poivre vert de Madagascar, cardamome, réglisse, genièvre et clou de girofle. Plus étonnant encore, cette dimension aquatique et même iodée qui flotte maintenant au-dessus du verre, évoquant les algues, le plancton, les berges humides d'une rivière... Voici qu'arrivent quelques notes de seigle et d'épeautre, mais aussi des nuances d'olives vertes et de câpres... Ce vin jaune n'a décidément pas fini de nous surprendre.

Après une longue aération, il se montre plus empyreumatique : les fruits sont désormais rôtis ou flambés, entre pêche jaune et prune, enrobées d'un miel subtil. Les notes d'agrumes s'affirment, sur le zeste de citron confit et le quinquina. Aux poivres s'ajoutent des nuances de safran, tandis qu'un élan de fraîcheur parcourt cet incroyable bouquet, entre verveine, sauge et rhubarbe...

La cohérence en bouche est parfaite ! Entre saveurs franches de marmelade, de gelée de coing, de prune et de pomme, mais aussi une dimension fumée évoquant la roche pilée, le vin déploie une matière incroyablement soyeuse et caressante. Sereinement, il nous cajole et nous rassure. Par son intensité hors-norme, son éclat, son extraordinaire puissance d'évocation, ce « Puffeney 2013 » nous conduit bien au-delà des stéréotypes du vin jaune : nous sommes au cœur du Jura bien sûr, mais nous ne sommes pas loin non plus de quelques précieux vins de voile de Montilla-Moriles ou de Jerez...

Au-delà des propositions d'accords attendues comme la truite aux amandes ou le poulet aux morilles, nous vous invitons à emprunter des voies plus singulières. Quelques tapas d'inspiration espagnole, entre Jabugo, Pintxo de Setas et moules au vinaigre. Mais aussi, pour un repas plus consistant, un pot-au-feu de canard, des choux farcis, des paupiettes de veau à la sauge et même un « sukiyaki » terre-mer. Et pourquoi pas une belle truffe sous la cendre?... 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 2 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Puffeney - Arbois Vin Jaune - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli

Nez : Incroyablement riche : fruits blancs et jaunes compotés ou flambés, zestes d'agrumes confits, noix fraîche, une myriade d'épices entre poivre, safran, girofle, carvi, une dimension aquatique et iodée, roche pilée, céréales battues, miel, sauge, verveine

Bouche : A la fois puissante et incisive, beaucoup de vitalité et d'énergie. Matière charnue, très savoureuse, mais caressante, réconfortante même. Gelée de fruits blancs. De la fraîcheur avec des agrumes et des herbes fines. Longueur incroyable.

Accords mets-vins : Poulet aux morilles, truite aux amandes. Mais aussi des tapas de jambon, champignons ou moules vinaigrées. Pot-au-feu de canard. Sukiyaki. Chou farci. Veau à la sauge. Comté, Laguiole ou Salers affinés.



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

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique