Jacques PUFFENEY - VIN JAUNE 1986

62 cl clavelin Blanc Jura AOC Vin Jaune



La note by Christian Walter non noté

Jacques Puffeney, une figure légendaire du vignoble jurassien
Surnommé le "Pape du Ploussard", Jacques Puffeney demeure l'une des figures les plus emblématiques du Jura. Installé à Montigny-lès-Arsures, près d'Arbois, il a consacré sa vie à révéler la singularité des terroirs jurassiens. Son savoir-faire traditionnel, son exigence et sa profonde connaissance du Savagnin ont contribué à faire de ses vins des références recherchées par les amateurs et les collectionneurs de grands vins.

Arbois, un terroir d'exception pour le Savagnin
Les coteaux d'Arbois reposent sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement propices au Savagnin. Ce cépage emblématique du Jura trouve ici les conditions idéales pour exprimer sa personnalité : fraîcheur, structure et complexité. Les raisins mûrs, issus de terroirs singuliers, donnent naissance à des vins de caractère, profondément marqués par leur origine.

Le Vin Jaune, une tradition jurassienne unique
Élaboré exclusivement à partir de Savagnin, le Vin Jaune bénéficie d'un élevage sous voile de levures pendant au moins six ans et trois mois, sans ouillage. Ce processus naturel développe une palette aromatique incomparable, dominée par la noix, les épices, les fruits secs, le curry et les notes de sous-bois. La bouche, intense et structurée, révèle une grande longueur et une remarquable capacité de garde.

Des vins de patience, de complexité et de collection
Les Vins Jaunes de Jacques Puffeney incarnent une expression authentique et exigeante du terroir jurassien. Leur élevage prolongé leur confère une profondeur aromatique exceptionnelle, une texture ample et une finale persistante. Ces grands vins de garde évoluent avec élégance pendant plusieurs décennies et trouvent leur place parmi les flacons de collection les plus recherchés du Jura.

Les vins jaunes Jacques Puffeney chez Walter-Wine.com
Chez Walter-Wine.com, découvrez deux références de vin jaune du Domaine Jacques Puffeney, élaborées à partir de savagnin et élevées selon la grande tradition jurassienne. Ces cuvées rares séduisent par leur richesse aromatique, leurs notes caractéristiques de noix et d'épices, leur intensité et leur potentiel de garde remarquable. Elles illustrent le savoir-faire historique de Jacques Puffeney et l'excellence des grands Vins Jaunes d'Arbois. Des flacons d'exception destinés aux amateurs de vins rares, de terroirs authentiques et de grandes émotions de dégustation.

Puffeney (Vin Jaune)

Le vin

Chez Walter-Wine.com, découvrez un vin jaune du Domaine Jacques Puffeney, élaboré à partir de Savagnin et élevé selon la grande tradition jurassienne. Ces cuvées rares séduisent par leur richesse aromatique, leurs notes caractéristiques de noix et d'épices, leur intensité et leur potentiel de garde remarquable. Elles illustrent le savoir-faire historique de Jacques Puffeney et l'excellence des grands Vins Jaunes d'Arbois. Des flacons d'exception destinés aux amateurs de vins rares, de terroirs authentiques et de grandes émotions de dégustation.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% savagnin
- **Elevage :** Vieillissement en cave à température contrôlée
- **Consommation :** à maturité
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C

- **Accord mets-vins :** Plats aux morilles, aux truffes, plats aux curry, aux champignons, vieux comté ou plat iodé
- **Coup de coeur :** Oui