

## Château des Tourettes - Tinus Raisins Rôtis - 2017



Nous voici au cœur du Lubéron, sur le plateau calcaire d'Apt, à plus de 400 mètres d'altitude. Ici, l'ensoleillement est optimal, les températures diurnes sont très élevées en été, mais les nuits plus fraîches tout comme l'exposition des vignes au Nord permettent d'éviter blocage de maturité ou « brûlure » des baies : la maturation est lente et permet à Maine et Jean-Marie d'obtenir des raisins à la peau dorée, des « raisins rôtis » en somme, à la fois très aromatiques mais ayant conservé de belles acidités.

Ils ont replanté dès 1998, à une densité d'environ 5500 pieds par hectare, des sélections massales de roussanne, de viognier, mais aussi de marsanne, qui leur paraissaient être particulièrement adaptés à ce terroir. Peu importe que l'appellation Coteaux de Lubéron ou l'IGP Vaucluse ne veuillent pas de son encépagement (le viognier ne « doit » théoriquement pas dépasser 10% de l'encépagement) : c'eût été mal connaître Jean-Marie Guffens et sa liberté créative que d'imaginer qu'il se plierait aux injonctions administratives de l'INAO... Tinus sera donc un Vin de France !

En 2017, Jean-Marie a fait le choix d'assembler les 3 cépages dans cette cuvée Tinus : si la marsanne reste minoritaire (20% environ), elle apporte ces fins amers typiques qui donnent en bouche une sensation d'énergie et une dimension salivante. Notre véritable « sorcier » du pressurage ne garde ici que les premiers jus de presse, à l'acidité plus élevée : n'oublions pas que 2017 fut ici un millésime très chaud et solaire, dans la lignée de 2015, avec des acidités moyennes relativement basses. Cette cuvée est vinifiée puis élevée sur lies pendant 8 mois en foudres (avec très peu de bois neuf), avant de repasser 6 mois sur lies fines en cuve béton.

Dès le premier nez, on aime la franchise de la gamme aromatique structurée autour de la pêche jaune, de l'abricot et de l'ananas. L'éclat généreux du fruit s'accompagne de notes fumées, entre noisette torréfiée et pierre à fusil, et d'une touche anisée. La bouche est puissante mais ne manque pas d'énergie, bien au contraire : elle avance sans cesse, très droite, portée par une trame de fins amers évoquant l'amande et l'écorce de pamplemousse séchée. La longueur est impressionnante !

La maîtrise des équilibres est encore une fois tout à fait remarquable. Ce Tinus Raisins Rôtis est clairement taillé pour la table, pour accompagner des plats aromatiques : colombo de poulet, porc à l'ananas, lotte au curry ou encore des crevettes à la sauce aigre-douce... Régalez-vous !

## Château des Tourettes - Tinus Raisins Rôtis - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et fruité : pêche jaune, abricot, ananas, pierre à fusil, noisette grillée, une touche de fenouil, fleurs jaunes, glycine.

Bouche : Richesse enveloppante de l'entame. Elle avance sans cesse, très droite, portée par une trame de fins amers évoquant l'amande et l'écorce de pamplemousse séchée. Longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Parfait sur des plats d'inspiration exotique : colombo de poulet, porc à l'ananas, lotte au curry ou encore des crevettes à la sauce aigre-douce...



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne (40%), viognier  
(40%), marsanne (20%)

Culture : Principes biologiques