

Château des Tourettes - Tinus Roussanne-Viognier - 2018



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 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 et de viognier, 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 2018, les pluies soutenues du printemps et du début de l'été ont joué un rôle ambivalent : si elles ont eu pour conséquence une pression exceptionnelle du mildiou, elles ont aussi permis à la vigne de bien résister à la sécheresse et aux températures très élevées de l'été. Au final, Jean-Marie considère ce millésime comme « plus que bon aux Tourettes ». Naturellement riches et très aromatiques, les jus de la roussanne et du viognier (seuls les premiers jus de presse, avec un meilleur niveau d'acidité, sont retenus) ont été vinifiés et élevés en cuves béton, plus neutres, pendant un peu plus d'un an.

Le résultat est magnifique d'équilibre entre richesse aromatique, une puissance de bouche très « sudiste » mais parfaitement canalisée par une trame minérale et finement acidulée sur la finale qui ne cesse de mettre le vin en mouvement ! Les notes franches d'abricot et de pêche jaillissent du verre, accompagnées d'une nuance sensuelle de miel et d'une touche toastée délicate. Viennent ensuite les fruits secs (amande en tête) et les herbes de Provence séchées... Une touche acidulée évoquant le bonbon anglais et la marmelade donne du peps à l'ensemble.

On continue de se régaler en bouche : la richesse naturelle et la puissance du vin, gorgé de saveurs d'abricot et d'ananas, s'équilibre avec une sensation de fraîcheur acidulée qui s'accroît sur la finale, et de fins amers évoquant les zestes d'agrumes. A table, on privilégiera des plats à l'aromatique affirmée : on pense à un tajine de poissons par exemple, ou un sauté de veau aux amandes et abricot séchés. A moins que vous préféreriez voyager du côté de la Thaïlande avec un curry de gambas, citronnelle et lait de coco...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Roussanne-Viognier - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Puissant et fruité : pêche jaune, abricot, brioche toastée, fruits secs (amande), bonbon anglais, marmelade d'orange, fleurs jaunes, herbes aromatiques séchées.

Bouche : La richesse naturelle et la puissance du vin, gorgé de saveurs d'abricot et d'ananas, s'équilibre avec une sensation de fraîcheur acidulée qui s'accentue sur la finale, et de fins amers évoquant les zestes d'agrumes

Accords mets-vins : Un tajine de poissons, un sauté de veau aux amandes et abricot séchés. Un curry de gambas, citronnelle et lait de coco...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026
Température de service : 11 à 12°
Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France
Millésime : 2018
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Roussanne, viognier
Culture : Principes biologiques