

Château des Tourettes - Tinus Roussanne Coteau de l'Aigle - 2020



Nous voici au cœur du Luberon, sur les coteaux de l'Aigle, non loin 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.

Dès leur arrivée à la fin des années 1990, ils ont entrepris un énorme travail de restructuration du vignoble. Ils ont ainsi surgreffé ou replanté, à une densité d'environ 5500 pieds par hectare, des sélections massales de roussanne (mais aussi de viognier et de chardonnay), qui leur paraissaient être particulièrement adaptées à ce terroir calcaire d'altitude. Peu importe que l'appellation Coteaux de Lubéron ou l'IGP Vaucluse ne veuillent pas de son 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... C'est d'ailleurs ainsi que la gamme Tinus est née en 2016 : lassé des chicaneries permanentes ou presque avec les instances de l'appellation ou de l'IGP, Jean-Marie décide finalement de se libérer de toute entrave et crée cette collection de Vins de France !

En 2020, les rendements sur les pentes du Coteau de l'Aigle ont été les plus petits que Maine et Jean-Marie aient connu en plus de 20 ans de vendanges aux Tourettes. Essentiellement du fait de la chaleur et de la sécheresse de l'été qui n'ont pas permis aux baies de beaucoup grossir. La contrepartie, c'est que l'état sanitaire des roussannes récoltées était absolument parfait, et les concentrations impressionnantes. Toujours soucieux de préserver fraîcheur et pureté aromatique du fruit, Jean-Marie n'a sélectionné que les premiers jus et choisi de vinifier et d'élever ce Tinus uniquement en cuves béton, les fameuses cuves « tulipe ». Il n'oublie pas que la roussanne est très sensible à l'oxydation.

Le résultat est splendide d'éclat aromatique et d'énergie en bouche. Les notes franches de coing, d'abricot et de pêche jaillissent du verre, accompagnées d'une nuance sensuelle de miel de genêt et d'une touche toastée délicate. Viennent ensuite les fruits secs (amande en tête), les extraits floraux évoquant mimosa et glycine, et les herbes de Provence séchées, romarin surtout... Une touche acidulée de bonbon anglais et de marmelade d'orange amère donne du peps à l'ensemble.

On continue de se régaler en bouche : la richesse naturelle et la puissance du vin, gorgé de saveurs de fruits à noyau, s'équilibre avec une sensation de tension épicée qui s'accroît sur la finale, tout comme cette fine amertume salivante qui évoque l'amande fraîche et les écorces d'agrumes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

séchés. La précision de définition et la longueur de la finale sont remarquables. Une roussanne pleine de vie et d'énergie qui vous réglera avec un tajine de mérou ou de veau, ou encore une pastilla au poulet.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Roussanne Coteau de l'Aigle - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense, complexe : coing, abricot et pêche, une nuance sensuelle de miel de genêt, une touche toastée délicate, amande pilée, mimosa et glycine, romarin et herbes séchées, bonbon anglais, marmelade d'orange amère, citron confit.

Bouche : La richesse naturelle et la puissance du vin, gorgée de saveurs de fruits à noyau, s'équilibre avec sa tension épicée qui s'accroît sur la finale, et de fins amers évoquant l'amande fraîche et les écorces d'agrumes séchés. Finale longue et tonique

Accords mets-vins : Un tajine de poissons, un sauté de veau aux amandes et abricot séchés. Une pastilla au poulet.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques