

## Château des Tourettes - Tinus Viognier Plateau de l'Aigle - 2020



Nous sommes ici au cœur du Lubéron, sur le plateau 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 viognier (mais aussi de roussanne 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 !

Les vignes de viognier sont plantées sur le plateau. En 2020, elles ont bénéficié de l'ensoleillement exceptionnel de l'été. La chaleur et le déficit hydrique n'ont cependant pas permis aux baies de beaucoup grossir : les rendements se sont révélés historiquement bas, les plus petits en 22 ans de récoltes ! En revanche, concentration aromatique et acidité étaient bien au rendez-vous (l'altitude a parfaitement joué son rôle).

Après avoir sélectionné uniquement les premiers jus, Jean-Marie a fait le choix d'une vinification et d'un élevage très court en fûts, pendant 3 mois seulement, avant de le poursuivre en cuves béton « tulipe » qui permettent de préserver la pureté et la fraîcheur du fruit. Au final, on est loin des stéréotypes du viognier ultra-aromatique et pâtissier : comme Jean-Marie le dit lui-même, ici, « on ne veut pas de pêche Melba ! ».

Le résultat est en effet bien plus complexe et nuancé : passée une touche grillée aux accents bourguignons, entre pierre frottée et noisette torréfiée, le nez se déploie sur une dimension florale et miellée, autour des fleurs jaunes, du miel de lavande, de la rose ancienne et du suc de violette. L'éclat du fruit est remarquable, autour de la pêche, de l'abricot et d'une touche d'ananas. Au fil de l'aération, le nez offre une place grandissante aux agrumes, toniques, excitants, sur le citron confit et la mandarine.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, la gourmandise du propos est parfaitement équilibrée avec une trame épicée, aux fins amers salivants. Les fruits à noyau et la mangue s'entremêlent au poivre vert, au bâton de réglisse et aux zestes d'agrumes. La longueur est remarquable : on salive, on se régale et on en redemande ! Idéal sur un vol-au-vent à la volaille, une escalope de veau aux champignons ou un risotto aux pointes d'asperge verte.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Château des Tourettes - Tinus Viognier Plateau de l'Aigle - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Intense, complexe : pierre frottée et sésame torréfié, fleurs jaunes, miel de lavande, rose ancienne et suc de violette, pêche, abricot et une touche d'ananas, citron confit et mandarine.

Bouche : La gourmandise du propos est parfaitement équilibrée avec une trame épicée, aux fins amers salivants. Les fruits à noyau et la mangue s'entremêlent au poivre vert, au bâton de réglisse et aux zestes. La longueur est remarquable.

Accords mets-vins : Un vol-au-vent à la volaille, une escalope de veau aux champignons ou un risotto aux pointes d'asperge verte.



### 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 : Viognier

Culture : Principes biologiques