

Château des Tourettes - Tinus Chardonnay Grand Blanc - 2016



C'est avec le millésime 2016 que Jean-Marie s'est appliqué à concevoir son « grand blanc » des Tourettes à la façon des chardonnays bourguignons qui ont fait sa gloire. Baptisée en hommage à son grand-père (Martinus), la gamme Tinus est née cette année-là : fatigué des entraves imposées par l'appellation Côtes de Luberon, en particulier sur les choix d'encépagement, Jean-Marie décide alors de concevoir librement les vins auxquels il croit et imagine cette collection de vins de France Tinus, qui sont devenus des phares incontournables pour les vins de la région.

Après 5 ans de cave, ce Tinus Chardonnay 2016 nous épate par sa profondeur sensuelle et son imprégnation minérale de toute beauté ! La roche de Vergisson, qui a vu éclore le « phénomène Guffens », est pourtant bien loin d'ici : bienvenue au cœur du Luberon, 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 majoritairement au Nord permettent d'éviter blocage de maturité ou flétrissement des baies : la maturation est plus lente et régulière et permet à Maine et Jean-Marie d'obtenir ce chardonnay à la fois riche dans son aromatique mais ayant conservé de belles acidités. Dès leur arrivée à la fin des années 1990, le couple a entrepris un énorme travail de restructuration de ce vignoble : ils ont ainsi surgreffé ou replanté des sélections massales de chardonnay sur environ 2.5 hectares, cultivés suivant les principes biologiques.

Parfaitement conscient de la richesse et de la densité naturelle de son chardonnay, Jean-Marie a fait le choix de ne vinifier que les premiers jus, les plus purs et naturellement tendus, et de privilégier un élevage en fûts assez court, pendant 8 mois, prolongé par la suite par un passage en cuves, uniquement sur lies fines, pendant une dizaine de mois supplémentaires. Surtout, Jean-Marie a décidé d'isoler une partie de cette cuvée et de la laisser vieillir quelques années en cave. Persuadé de tenir là un grand terroir à chardonnay, capable de donner des vins complexe et aptes à la garde.

Bien lui en a pris : nous sommes ravis de redécouvrir aujourd'hui avec vous ce Tinus Chardonnay 2016. Un vin élégant, profond et sensuel qui nous fait voyager entre l'amande et la noisette, les céréales battues et les légumineuses, la crème de pistache et les pignons grillés. Le fruit s'épanouit ensuite, autour du coing, du coulis de poire, de l'ananas et des fruits jaunes à noyau. Si l'on sent déjà poindre une note épicée orientalisante, autour de la noix de muscade et du carvi, c'est en bouche que celle-ci s'affirme et vient sublimer le fruit.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Aux saveurs de mirabelle, d'abricot et de poire Williams s'associent des notes stimulantes de safran, de poivre Sichuan, de piment séché et même de poudre de curry. La densité de bouche est impressionnante, mais on ne tombe jamais dans l'opulence : la tension pierreuse et cette dimension empyreumatique tirée des calcaires viennent en permanence resserrer le propos et exciter les papilles. Voici un très beau vin de gastronomie qui sera aussi à l'aise sur un tajine de veau aux amandes et à l'abricot, que sur un porc aux épices, une lotte au safran, un lapin à la moutarde ou une traditionnelle poule farcie ! Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Chardonnay Grand Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel, gourmand : amande, noisette, céréales battues et légumineuses, crème de pistache et pignons grillés. Coing, coulis de poire, ananas et fruits jaunes à noyau. Une touche briochée. Noix de muscade et carvi.

Bouche : Dense et très complète. Aux saveurs de mirabelle, d'abricot et de poire Williams s'associent des notes stimulantes de safran, de poivre Sichuan, de piment séché et de poudre de curry. Tension pierreuse, longue finale aux accents empyreumatiques.

Accords mets-vins : Un tajine de veau aux amandes et à l'abricot, que sur un porc aux épices, une lotte au safran, un lapin à la moutarde ou une traditionnelle poule farcie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques