

## Château des Tourettes - Tinus Marsanne-Roussanne - 2021



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 et de marsanne (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 leur 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, baptisée ainsi en hommage à son grand-père Martinus, agriculteur et meunier chez qui il passait ses vacances, enfant, dans sa Flandre natale.

Pour cette cuvée, Jean-Marie ne retient que les premiers jus, préservant ainsi un maximum de fraîcheur et de tension. Il opte en outre pour un élevage dans de petites cuves béton en forme de tulipe, des contenants qui évitent les échanges oxygénés : Jean-Marie sait pertinemment que roussannes et marsannes sont très sensibles à l'oxydation.

Le nez expressif entremêle les notes d'amande, d'anis, de ciboulette, d'eucalyptus, de clou de girofle mais aussi de cire et de miel alors que sur le fond de cet horizon odorifère courent des expressions iodées rafraichissantes en diable. Les marqueurs de la roussanne s'imposent discrètement invitant des arômes d'aubépine, d'abricot et de prune Reine-Claude. Une touche d'orange confite et quelques parfums de garrigue nous rappellent les origines sudistes de ce joli nectar. C'est capiteux mais élégant, ample et séveux.

La bouche est riche en sensations tactiles. Le jus est dense, concentré mais jamais exubérant. Les notes d'essences de fleurs, de thym, de poivre gris et d'herbes séchées s'équilibrent avec les saveurs ensoleillées

d'abricot bien mûr, d'ananas et de confiture de coing. Une trame acidulée et de fins amers donnent un joli rebond à cette matière souple, fuselée, et étirent la finale jusqu'à plus soif !

Des calamars frits ou une brochette de gambas aux épices conviendront parfaitement à ce séduisant Tinus. Vous pourrez également opter pour une soupe de lotte et palourdes au lard.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Château des Tourettes - Tinus Marsanne-Roussanne - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe, gracieux : amande, anis, ciboulette, eucalyptus, clou de girofle mais aussi la cire et le miel, un fond iodé rafraîchissant, aubépine, abricot et prune Reine-Claude, orange confite, des parfums de garrigue et d'herbes séchées

Bouche : Tactile, un jus dense, concentré mais jamais exubérant. Des notes d'essences de fleurs, de thym, de poivre gris et d'herbes séchées, des saveurs ensoleillées d'abricot, d'ananas et de confiture de coing. Une matière souple étirée par une touche acidulée

Accords mets-vins : Des beignets de calamar accompagnés d'une sauce pimentée à l'aigre-doux, des brochettes de gambas aux épices. Une soupe de lotte et palourdes au lard fumé.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne, marsanne

Culture : Principes biologiques