

Château des Tourettes - Tinus Roussanne Coteau de l'Aigle - 2022



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 : Maine et Jean-Marie vendangent 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.

Sur ce millésime 2022 à nouveau sec et chaud, les roussannes ont bien mûri, affichant beaucoup de structure et une superbe concentration. L'état sanitaire des raisins était impeccable et les équilibres réjouissants. La position d'altitude du coteau et du plateau de l'Aigle a joué son rôle, garantissant de bonnes amplitudes thermiques et favorisant des maturités régulières. Seule ombre au tableau, ce temps sec et venté n'a pas permis aux raisins de beaucoup grossir, limitant sensiblement les rendements. 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, ses fameuses cuves « tulipe ». Il n'oublie pas que la roussanne est très sensible à l'oxydation.

Le résultat est splendide d'éclat aromatique, de sensualité séveuse et d'énergie épicée en bouche. Ses parfums suaves et chatoyants se donnent des airs orientaux : au premier nez, les notes de datte et d'abricot sec se mêlent à l'orange confite, à la fleur d'oranger, aux doux parfums de corne de gazelle et de baklava au miel. A l'aération, d'autres fruits s'immiscent dans cette mélodie entraînante : on pense maintenant à la pêche, à l'ananas et au jus de mangue, à la confiture de prune et à la gelée de raisin. Progressivement, les parfums plus épicés s'élèvent du verre, autour de notes d'huile de bergamote, d'encens, de poivre et de musc. Le melon n'est pas loin, mûr, sucré et juteux : il voisine avec des notes plus automnales de girofle et de lentille corail. Nous ne l'avons pas

encore goûté que ce puissant Tinus nous ouvre l'appétit.

En bouche, on tombe immédiatement sous le charme d'un jus ample et séveux. Rapidement, c'est bien la sensation d'énergie qui envahit le palais puis le corps tout entier : les agrumes confits, entre citron, pomelo et kumquat, sont relevés d'une trame poivrée voire pimentée, franchement électrisante. On pense à une salade d'orange à la cannelle, à des fruits blancs et jaunes pochés aux épices. Une touche acidulée de rhubarbe vient titiller nos papilles, avant de laisser la longue finale se déployer, portée par d'énergiques notes poivrées et mentholées, et soutenue par l'empyreumatisme du sol calcaire. La complexité et la structure de cette roussanne sont bluffantes d'équilibre.

Une roussanne pleine de vie et d'énergie qui vous régalerait avec un tajine de mérou ou de veau, un couscous de poissons, un poulet tandoori, mais aussi un ris de veau aux épices et giroles.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Roussanne Coteau de l'Aigle - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sensuel, complexe : datte, abricot sec, orange confite, fleur d'oranger, corne de gazelle, baklava au miel, pêche, ananas, jus de mangue, confiture de prune, gelée de raisin, huile de bergamote, encens, poivre, musc, melon, girofle, lentille corail.

Bouche : Ample, séveuse, sensation d'énergie qui envahit le palais et le corps, agrumes confits relevés d'une trame électrisante : poivrée voire pimentée, touche acidulée de rhubarbe. Longue finale poivrée, mentholée soutenue par l'empyreumatisme du sol calcaire

Accords mets-vins : Un tajine de mérrou ou de veau, un couscous de poissons, un poulet tandoori, mais aussi un ris de veau aux épices et giroflles.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Roussanne

Culture : Principes biologiques