

Château des Tourettes - Tinus Le Grand Blanc Premier Tri - 2023 - Blanc



Nous avons découvert ce vin voici déjà plus d'un an, en compagnie de Jean-Marie Guffens, heureux de nous présenter un millésime 2023 qu'il considère comme l'un de ses plus grands, en particulier pour ses vins du Château des Tourettes. Comprenant rapidement que nous tenions là un pur joyau à l'éclat lumineux, un monument d'équilibre entre concentration et fraîcheur, richesse du fruit et parfaite acidité, nous aurions à peine osé rêver de la proposition qui allait suivre : Jean-Marie nous explique en effet qu'il n'a fait qu'un petit foudre de 10 hectolitres de ce merveilleux assemblage de roussanne, marsanne et viognier, vendangés en premier tri. C'est à ce moment que le miracle se produit, lorsqu'il nous lance un tonitruant : « Ça vous dirait d'être les seuls à le commercialiser ? ». Vous imaginez bien que la réponse a fusé : oh que oui, un grand oui !

Le voilà, ce Tinus Le Grand Blanc, Premier Tri 2023, en exclusivité sur la Route des Blancs. Mais pourquoi un premier tri ? Toujours aussi créatif et malicieux, Jean-Marie a eu cette idée voici quelques années déjà, sur les millésimes plutôt solaires et précoces. Assez tôt, il arpente ses vignes de roussanne, marsanne et viognier, situées sur le plateau et le coteau de l'Aigle. Des sélections massales très qualitatives que Maine et Jean-Marie ont replanté à la fin des années 1990 sur cet excellent terroir calcaire d'altitude, à 400 mètres et plus. A la fois très ensoleillé en journée, mais bénéficiant de nuits plus fraîches, ce terroir, majoritairement tourné vers le Nord bénéficie de conditions idéales pour des maturités régulières des baies, sans blocage malgré les canicules et sécheresses à répétition.

8 à 10 jours avant le début des vendanges « traditionnelles », Jean-Marie sélectionne les grappes les moins protégées par le feuillage, dont les faces externes des raisins sont dorées, comme « rôties » par le soleil, pour reprendre ses termes. Il sait d'expérience que ce premier tri offre un équilibre somptueux entre le goût mûr et affirmé du fruit gorgé de soleil et une acidité parfaitement préservée au cœur de la grappe. Encore une idée de génie du magicien Guffens ! Sur ce millésime 2023, Jean-Marie a donc vinifié un petit foudre de ce « Premier tri », assemblant les 3 cépages à peu près à parts égales. Le vin, malolactique effectuée, s'est tranquillement nourri de ses lies pendant une dizaine de mois.

Le résultat brille aujourd'hui d'un éclat hors du commun : à la fois terriblement sensuel, gourmand et incroyablement énergique, salin et percutant en bouche, ce « Grand Blanc » est une révélation ! Des notes d'amande verte et de noisette viennent épouser la fraîcheur des fleurs de chèvrefeuille, d'aubépine et de jasmin. La gourmandise de la poire

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Williams et des fruits à noyau, parmi lesquels on reconnaît la mirabelle, l'abricot séché et la pêche jaune, est vivifiée par les accents toniques de l'orange, du pomelo et du citron confit. Des parfums de miel d'acacia et de cire d'abeille apportent une touche suave, relevée d'une pointe de clou de girofle, de curcuma et de cannelle. Autant d'épices qui donnent une profondeur remarquable à l'ensemble. Quelques touches herbacées et anisées d'une grande finesse viennent compléter ce bouquet expressif et distingué.

Porté par une texture soyeuse et une amplitude maîtrisée, le vin révèle un superbe équilibre et une précision qui exaltent l'éclat du fruit. On retrouve nos fruits à noyau, la Reine-Claude ainsi que de subtiles saveurs de mangues fraîches et de jus d'ananas. De douces notes de miel et de pâte d'amande sont twistées par un élan chlorophyllien rappelant le fenouil et l'herbe fraîchement coupée. La fraîcheur stimulante du cédrat et du kumquat ajoute du peps à ce jus à la fois tactile, séveux, étiré par de beaux amers. La finale conjugue fraîcheur, élégance ciselée et une matière délicieusement veloutée. C'est magnifique.

Vin de plaisir et de gastronomie, ce Grand Blanc de Tinus accompagnera fort bien des huîtres de Bouzigues passées au four avec une persillade à l'huile d'olive, et une fine couche de chapelure et de parmesan. Il sera tout aussi à l'aise sur des gambas cuites à la plancha relevées d'un peu de curry. Pour une option plus terrienne, on imagine fort bien un saucisson brioché à la pistache ou aux morilles, ou un pâté en croûte. Dans 4 ou 5 ans, optez pour une belle bouillabaisse ou une blanquette de veau aux champignons sauvages !

Une pépite à un tarif très abordable, signée par le maestro Jean-Marie Guffens, en exclusivité pour la Route des Blancs. Seulement 1032 bouteilles produites. Nous vous proposons aujourd'hui de mettre la main sur les tout derniers flacons du millésime.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Le Grand Blanc Premier Tri - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante

Nez : sensuel, énergique : amande verte, noisette, fleurs de chèvrefeuille, aubépine, jasmin, poire William, mirabelle, abricot séché, pêche jaune, orange, pomelo, citron confit, miel d'acacia, cire d'abeille, clou de girofle, curcuma, cannelle, note herbacée

Bouche : texture soyeuse, amplitude maîtrisée, Reine-Claude, mangues, jus d'ananas, miel, pâte d'amande, fenouil, herbe coupée, cédrat, kumquat. Jus tactile, séveux, étiré par de beaux amers. Finale fraîche, élégante, équilibrée, à la matière veloutée.

Accords mets-vins : huîtres de Bouzigues au four, persillade à l'huile d'olive et fine couche de chapelure et de parmesan, gambas cuites à la plancha avec du curry, saucisson brioché à la pistache ou aux morilles, pâté en croûte. Plus tard, bouillabaisse aux champignons.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Roussanne, marsanne, viognier

Culture : Principes biologiques