

Château des Tourettes - Tinus Solera 1724 - blanc



Inlassable explorateur de nouveaux possibles, Jean-Marie Guffens poursuit avec la Tinus Solera 1724 une aventure entamée en 2017, pensée comme une histoire en marche des grands cépages blancs du Château des Tourettes : marsanne, roussanne et viognier. Cette solera incarne, dans une lecture toujours renouvelée, la quintessence du terroir calcaire d'altitude du Plateau de l'Aigle, entre maturité solaire et fraîcheur.

A chaque vendange, Jean-Marie sélectionne lors d'un premier passage de belles grappes de viognier, de marsanne et de roussanne. Les proportions évoluent, selon chaque millésime, en fonction des équilibres de chaque cépage. Globalement, il privilégie, pour cette solera, une récolte assez précoce avec des raisins aux belles maturités physiologiques, mais ayant préservé fraîcheur et acidité, ses fameux « raisins rôtis », doré sur la face extérieure de la grappe, exposée au soleil, mais bien plus frais à l'intérieur de la grappe. Ne retenant, comme à son habitude, que les premiers jus, il élève cette solera sur ses lies, en cuve béton, afin d'éviter l'oxydation que n'apprécie guère roussannes et marsannes. Il veille en outre à réduire au maximum l'ajout de soufre.

Cette édition 1724 assemble désormais des vins issus des millésimes 2017 à 2024, intégrant une nouvelle couche de complexité à l'édifice. La robe affiche un or lumineux subtilement nuancé de reflets rosés et orangés, signe d'une maturité assumée et parfaitement maîtrisée.

Le nez s'ouvre sur une sensualité raffinée évoquant un miel de montagne sophistiqué, délicatement poivré, mêlé à des notes de noix de muscade et de cannelle. La poire Williams bien mûre et la pomme au four refroidie apportent une douceur enveloppante, tandis que des touches plus aériennes d'orange et d'abricot flottent en arrière-plan. Le bouquet s'enrichit progressivement d'épices nobles : on pense au safran, au curry de Madras, complétés d'une touche plus suave et sensuelle de pâte d'amande. Des évocations lointaines de génépi, d'herbes de montagne et de Chartreuse jaune ajoutent encore à la complexité profonde, mais jamais démonstrative, de ce vin.

La bouche se montre ample, souple, elle offre un toucher soyeux. Les fruits s'expriment en jus et en coulis autour de l'orange sanguine et de la clémentine. Très vite, les épices prennent le relais et structurent le vin :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

safran, curry, noix de muscade et cardamome sont accompagnés d'une salinité marquée qui resserre la matière. Une pointe de réglisse apportent du relief. La pomme et la poire persistent, mais désormais étroitement enlacées par les agrumes et les épices.

La finale surprend par sa tension et sa fraîcheur désaltérante. La fin de bouche se fait plus sérieuse, à la fois tannique et imprégnée par le sol. Des notes évoquant le cuir et l'écorce de chêne apparaissent, prolongeant une persistance impressionnante, dense et habitée. Un vin de grande envergure, qui laisse deviner une belle évolution aux notes truffées dans quelques années.

Résolument gastronomique, cette Solera 1724 appellera des accords de caractère : un tajine de mérou, un couscous de veau ou de poulet, un jarret de veau confit, un lapin à la moutarde et au vin blanc, ou encore une paella valenciana ou marinera. Après une longue garde, on l'imagine volontiers escorter des ris de veau contisés à la truffe ou un vol-au-vent aux cèpes.

Une cuvée rare, singulière et terriblement attachante, qui confirme, millésime après millésime, le génie de Jean-Marie Guffens pour nous proposer de nouvelles expériences sensorielles toujours aussi excitantes.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Solera 1724 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : à la sensualité raffinée : miel de montagne délicatement poivré, noix de muscade, cannelle, poire Williams, pomme au four, orange, abricot, safran, curry de Madras, pâte d'amande, génépi, herbes de montagne, Chartreuse jaune.

Bouche : ample, souple, toucher soyeux, fruits en jus et en coulis (orange sanguine, clémentine), safran, curry, noix de muscade, cardamome, salinité marquée, réglisse, pomme, poire. Finale tendue, à la fraîcheur désaltérante, notes de cuir et d'écorce de chêne.

Accords mets-vins : un tajine de méro, un couscous de veau ou de poulet, un jarret de veau confit, un lapin à la moutarde et au vin blanc, ou encore une paella valenciana ou marinera. Après une longue garde, des ris de veau contisés à la truffe ou un vol-au-vent aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Marsanne, roussanne, viognier

Culture : Principes biologiques