

Château des Tourettes - Tinus Marsanne - 2024 - blanc



Cette cuvée de pure Marsanne signée Jean-Marie Guffens est produite uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent et que la marsanne a pu mûrir de façon régulière, en préservant ce qu'il faut de fraîcheur et d'acidité, tout en développant ses qualités aromatiques propres. Contrairement à l'assemblage habituel avec la roussanne, cette version parcellaire et mono-cépage n'a vu le jour que sur quelques années ciblées, dont 2020, 2022 et 2024. Les raisins proviennent des terroirs du Château des Tourettes, situés à environ 400 mètres d'altitude, sur des sols majoritairement calcaires. Les vignes sélectionnées sont exposées au nord, favorisant une maturation lente et la préservation de l'acidité naturelle de la marsanne.

La vendange est réalisée manuellement. Lors du pressurage au Château des Tourettes, une sélection stricte des jus est effectuée afin de ne conserver que les premiers jus, gage de fraîcheur et de pureté aromatique. La vinification s'effectue exclusivement dans les fameuses cuves béton en forme de tulipe, exclusivement sur levures indigènes. L'élevage se poursuit plusieurs mois en cuve, sur lies totale, afin de préserver à la fois la tension et la densité de matière.

Le nez égaye d'emblée nos papilles, dans un registre où la sensation de fraîcheur domine. Les fruits sont denses, portés par une très belle amplitude aromatique. Rapidement, ils se confondent pour ne faire qu'un. Une impression juteuse de fruits blancs s'impose d'abord, autour de la poire et de la pêche. Elle est rapidement secondée par une fragrance nette et vive d'eucalyptus et de zeste de mandarine, qui conforte l'idée d'une fraîcheur maîtrisée.

Une touche de pâte d'amande amène maintenant cette richesse que l'on attend d'une belle marsanne parfaitement mûre. Après quelques tours de verre, l'expression florale se développe. L'acacia et l'aubépine apportent une note élégante, rapidement rejoints par quelques nuances subtilement grillées, une des signatures aromatiques de l'esprit Guffens.

Cette marsanne propose un profil gustatif bien à elle, balançant sans cesse entre le chaud et le froid. D'un côté la pâte d'amande, le pain juste sorti du four et le sésame grillé, de l'autre des nuances mentholées et anisées. Une subtile touche miellée apporte juste ce qu'il faut de douceur,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tandis que le fruit évoque maintenant davantage les fruits à noyau et surtout les noyaux de fruits, avec cette pointe d'amertume qui dynamise les sensations sur les papilles. La minéralité du cœur de bouche offre le plaisir d'un vin juste, ancré dans le sol et qui ne cherche pas à en faire trop. On aime l'impression d'une eau de roche qui irrigue maintenant le palais. La fin de bouche respecte parfaitement l'identité même de la marsanne, avec ces fins amers qui prolongent le plaisir. Aucune lourdeur, une belle acidité et une expression d'une grande pureté : que demander de plus ?

On imagine parfaitement ce vin à l'apéritif, avec quelques calamars rôtis à la plancha accompagnés d'une sauce tartare. Pensez aussi à un lobster roll pour le côté canaille, ou à une ventrèche de thon blanc pour des apéritifs plus chics. A table, il accompagnera une belle salade de quinoa et feta, avec un œuf mollet mariné dans la sauce soja pour plus de parfum, du concombre, un trait de citron, du poivron en escabèche, des pignons de pin torréfiés et un peu de roquette.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Marsanne - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, gourmand : fruits blancs (poire, pêche), eucalyptus, zeste de mandarine, pâte d'amande, expression florale élégante entre acacia et aubépine, quelques nuances subtilement grillées.

Bouche : pâte d'amande, pain, sésame grillé, nuances mentholées et anisées, subtile touche miellée, fruits à noyau, noyaux de fruits, minéralité du cœur de bouche, eau de roche. Les fins amers de la fin de bouche prolongent le plaisir.

Accords mets-vins : calamars rôtis à la plancha et une sauce tartare. En apéritif, lobster roll ou ventrèche de thon blanc. A table, salade de quinoa et feta, œuf mollet à la sauce soja, concombre, jus de citron, poivron en escabèche, pignons de pin torréfiés et roquette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Marsanne

Culture : Principes biologiques