

Château des Tourettes - Tinus Grand Blanc Plateau de l'Aigle - 2024 - blanc



Pour cette nouvelle édition de son « Grand Blanc » des Tourettes, Jean-Marie Guffens nous propose un assemblage original de chardonnay, roussanne et viognier pour un vin de grande envergure, à la fois sensuel et tonique, porté par son arête minérale qui le portera très loin.

C'est avec le millésime 2016 que Jean-Marie s'est appliqué à concevoir son « grand blanc » des Tourettes à la façon des chardonnays bourguignons qui ont fait sa gloire. Baptisée en hommage à son grand-père (Martinus), la gamme Tinus est née cette année-là : fatigué des entraves imposées par l'appellation Côtes de Luberon, en particulier sur les choix d'encépagement, Jean-Marie décide alors de concevoir librement les vins auxquels il croit et imagine cette collection de vins de France Tinus, qui sont devenus des phares incontournables pour les vins de la région.

Revenons à cette édition 2024 : le chardonnay compte pour un peu moins de la moitié de l'assemblage. Un chardonnay que Maine et Jean-Marie ont patiemment surgreffé ou replanté en sélections massales venues de Pierreclos, sur le plateau de l'Aigle : sur ces terroirs calcaires d'altitude, à plus de 400 mètres, l'ensoleillement est optimal, les températures diurnes peuvent être très élevées en été, mais les nuits plus fraîches tout comme l'exposition des vignes majoritairement au Nord permettent de préserver de beaux équilibres, avec l'acidité suffisante pour élaborer un grand vin ! La roussanne et un peu de viognier, eux aussi issus de ces terroirs d'altitude au-dessus d'Apt, complètent cet assemblage de haut vol.

Comme toujours avec Jean-Marie, seuls les premiers jus sont vinifiés dans cette cuvée : ce sont les plus purs et surtout les plus frais, ayant conservé de belles acidités. Chardonnay et viognier sont élevés en fûts tandis que la roussanne, sensible à l'oxydation, reste en cuve béton jusqu'à l'assemblage final.

A peine le nez au-dessus du verre que l'on comprend que ce Grand Blanc ne ressemble à aucun autre. Il nous plonge d'emblée dans un univers réconfortant, d'une nature généreuse et préservée. On se promène entre les vergers ployant sous le poids des fruits bien mûrs, la cuisine d'une maison de campagne où l'on fait cuire son propre pain et ses confitures au chaudron, des marchés aux épices, avec leurs parfums enivrants et leurs couleurs chatoyantes. On se rapproche ici de l'esprit des blancs d'une grande dame de la Provence, Dominique Hauvette. On se régale de saveurs de croûte de pain, de zeste d'orange, de fenaïson et de céréales battues, de confiture d'abricot ou de mirabelle et de figue séchée, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pomme de pin. A l'aération, la sensualité gagne du terrain sur des parfums d'huile de sésame et de noisette, de nougat et de miel de lavande, de coulis de fruits blancs.

S'il paraissait lascif au nez, le vin se montre particulièrement dynamique en bouche, affichant un relief et une envergure peu communs, construits autour d'une excitante trame épicée. Les coulis de fruits se mêlent aux saveurs fraîches et énergisantes d'orange et de pamplemousse, de mandarine et de kumquat. Autant d'agrumes traversés par un intense courant épicé où se mêlent safran, baie de Sichuan et poivre Timut. On perçoit même une touche pimentée qui vient relancer le milieu de bouche. La finale impressionne par sa concentration, son intensité et sa résonance tellurique. L'empreinte des calcaires fait rayonner l'orange et les épices dans tout le corps. Quant à la longueur, elle est tout bonnement bluffante !

Un beau vin de générosité, clairement taillé pour la table, qui devrait vous régaler sur une cuisine généreuse, authentique : pensez brandade de morue, andouillette à la moutarde accompagnée d'une purée de pois cassés, curry crémeux de volaille. Ou encore un médaillon de lotte bardé et rôti accompagné de haricots Tarbais longuement mijotés et de quelques gouttes d'huile verte aux herbes fraîches.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Grand Blanc Plateau de l'Aigle - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : lascif et réconfortant : croûte de pain, zeste d'orange, fenaïson, céréales battues, confiture d'abricot ou de mirabelle et de figue séchée, pomme de pin, huile de sésame, noisette, nougat, miel de lavande, coulis de fruits blancs.

Bouche : Dynamique, relief et envergure peu communs, excitante et intense trame épicée (safran, baie de Sichuan, poivre Timut, note pimentée), coulis de fruits, agrumes. Finale impressionnante par sa concentration, son intensité et sa résonance tellurique.

Accords mets-vins : brandade de morue, andouillette à la moutarde et purée de pois cassés, curry crémeux de volaille. Médaillon de lotte bardé et rôti avec des haricots Tarbais longuement mijotés et de quelques gouttes d'huile verte aux herbes fraîches.



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 : chardonnay, roussanne et viognier

Culture : Principes biologiques