

Château des Tourettes - Tinus Chardonnay Plateau de l'Aigle - 2021



C'est avec le millésime 2016 que Jean-Marie Guffens 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 aujourd'hui des phares incontournables pour les vins de la région.

Année après année le Tinus « Chardonnay » séduit par sa densité et sa profondeur toujours imprégnées d'une tension acidulée, d'un élan minéral tirés de ces calcaires d'altitude du Plateau de l'Aigle. La roche de Vergisson, qui a vu éclore le « phénomène Guffens », est loin d'ici : nous sommes au cœur du Luberon, sur le plateau calcaire 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 majoritairement au Nord permettent d'éviter blocage de maturité ou flétrissement des baies.

La maturation est plus lente et régulière et permet à Maine et Jean-Marie d'obtenir un chardonnay à la fois riche dans son aromatique mais ayant conservé de belles acidités. Dès leur arrivée à la fin des années 1990, le couple a entrepris un énorme travail de restructuration de ce vignoble : ils ont ainsi surgreffé ou replanté des sélections massales de chardonnay sur environ 2.5 hectares, cultivés suivant les principes biologiques.

Parfaitement conscient de la richesse et de la densité naturelle de son chardonnay sudiste, Jean-Marie fait le choix de ne vinifier que les premiers jus, les plus purs et naturellement tendus, et de privilégier un élevage en fûts assez court, pendant 8 mois, prolongé par la suite par un passage en cuves béton, uniquement sur lies fines, pendant quelques mois supplémentaires.

Le nez, dense et mûr, s'ouvre sur des notes d'huile de noisette, de châtaigne, de beurre manié et de croûte de pain frais. Puis, les fruits jaunes dansent sous vos narines, évoquant la pêche, la prune jaune, la gelée de coing et une touche de banane. Un voile crayeux s'étire sur un lit d'épices douces, de clou de girofle, d'anis étoilé et d'amandes grillées. A l'aération, le vin s'exprime dans un registre plus frais, autour de l'orange et du pamplemousse, d'une note mentholée, de nuances de verveine et de coriandre. La dimension lactée prend maintenant l'allure d'un sorbet au yaourt. Une touche balsamique de gomme de pin enveloppe le tout.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est ample, s'exprimant d'abord en largeur, sur des saveurs estivales de gelée de coing, d'ananas, de coulis d'abricot et de pêche au sirop. Le jus se révèle ensuite bien plus traçant, porté par une tension acidulée qui s'élanche sur les papilles, avec ses notes d'écorces d'agrumes aux parfaits amers. L'enrobage empyreumatique est finement toasté se montre d'une grande délicatesse. On finit sur une pointe saline stimulante.

Pavé de saumon mariné ou un thon mi-cuit au sésame devrait parfaitement convenir à ce Tinus Chardonnay Plateau de l'Aigle, bien plus complexe qu'il n'y paraissait de prime abord. Dans quelques années, laissez-vous tenter par un tajine de veau, abricots secs et amandes ou une poule au riz.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Chardonnay Plateau de l'Aigle - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Dense, expressif : huile de noisette, châtaigne, beurre et croûte de pain.

Pêche, prune jaune, gelée de coing, une touche de banane, une note crayeuse, clou de girofle, anis étoilé, amande grillée, orange, pamplemousse, verveine, coriandre, gomme de pin

Bouche : Ample, s'exprimant d'abord en largeur, sur des saveurs estivales de gelée de coing, d'ananas, de coulis d'abricot et de pêche au sirop. Le jus se révèle ensuite plus traçant, porté par une tension acidulée aux notes d'écorce d'agrumes. Finale saline

Accords mets-vins : Pavé de saumon mariné ou un thon mi-cuit au sésame. Plus tard, un tajine de veau, abricots secs et amandes ou une poule au riz. avec sa sauce crémeuse aux champignons



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques