Château des Tourettes - Tinus Solera 1721 -

Jamais avare lorsqu'il s'agit d'explorer de nouveaux territoires, Jean-Marie Guffens décide en 2017 d'entamer une solera qui assemblera les trois cépages identitaires des Tourettes et devrait incarner la quintessence de ce terroir calcaire d'altitude du Plateau de l'Aigle.

A chaque vendange, Jean-Marie sélectionne lors d'un premier passage de belles grappes de viognier, marsanne et roussanne. Il privilégie, pour cette solera, une récolte assez précoce avec des raisins aux maturités physiologiques, mais sans aucune trace de flétrissement. 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'apprécient guère roussannes et marsannes. Il veille ici à réduire au maximum l'ajout de soufre.

Nous sommes heureux de vous faire découvrir aujourd'hui la première version de ce joyau, qui assemble 5 millésimes, de 2017 à 2021. Un bijou singulier, d'une rare complexité.

Dès le premier nez, d'une grande fraîcheur, on devine que cette Solera aura bien des secrets à nous livrer, pour peu que l'on ait la patience de l'attendre. A ce stade, c'est une combinaison mystérieuse d'herbes fines et de plantes aromatiques qui s'élève au-dessus du verre, sur des notes difficiles à dissocier de verveine citronnée, de marjolaine, d'armoise, de feuille de menthe, d'estragon ou de sarriette… Les fruits, parmi lesquels on reconnaît la prune, la pomme et la pêche, semblent marinés dans cette fascinante décoction, à laquelle on aurait ajouté une pointe d'épices, entre poivre blanc et baie de genièvre. L'ensemble reste frais et tonique, avec cette composante mentholée qui s'étire en filigrane.

La bouche est gourmande, délicieusement juteuse, animée par une trame acidulée franchement réjouissante. On retrouve cet univers de fruits marinés aux herbes aromatiques et aux épices, autour de la prune et de la quetsche (façon Sljivovica) et de la pomme Reinette. D'étonnantes notes de céleri et d'oignon grelot confit à l'italienne viennent titiller nos papilles en milieu de bouche. L'intense finale, aux équilibres juste parfaits, clôture ce voyage sensoriel singulier et d'une belle cohérence. Nul doute que vous serez conquis par ce vin d'émotion qui vous invite à une expérience sensorielle totale comme Jean-Marie Guffens en a le secret !

Après quelques années de cave, nous vous invitons à ouvrir cette Solera pour accompagner une raie au beurre noir, une barbue à l'oseille mais aussi des cailles en escabèche, déglacées au vinaigre de cidre. Autre option, dans un esprit plus végétal : une tourte aux blettes, pignons et raisins secs.

Attention : futur collector signé Guffens !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Solera 1721 -

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe, singulier : herbes aromatiques entremêlées, verveine citronnée, marjolaine, armoise, feuille de menthe, estragon ou sarriette, prune, pomme et pêche marinés, poivre blanc et baie de genièvre, une touche mentholée fraîche

Bouche : Gourmande, juteuse, animée par une trame acidulée réjouissante. Des fruits marinés aux herbes aromatiques et aux épices, autour de la prune et de la quetsche (façon Sljivovica) et de la pomme Reinette. Céleri et d'oignon grelot confit. Finale intense

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir, une barbue à l'oseille mais aussi des cailles en escabèche, déglacées au vinaigre de cidre. Autre option, dans un esprit plus végétal : une tourte aux blettes, pignons et raisins secs.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : Solera 2017 à 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne, roussanne, viognier

Culture : Principes biologiques