Château des Tourettes - Tinus Viognier Plateau de l'Aigle - 2022

Nous sommes ici au cœur du Lubéron, sur le plateau de l'Aigle, non loin 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 au Nord permettent d'éviter blocage de maturité ou « brûlure » des baies : la maturation est lente et permet à Maine et Jean-Marie d'obtenir des raisins à la fois très aromatiques mais ayant conservé de belles acidités.

Dès leur arrivée à la fin des années 1990, ils ont entrepris un énorme travail de restructuration du vignoble. Ils ont ainsi surgreffé ou replanté, à une densité d'environ 5500 pieds par hectare, des sélections massales de viognier (mais aussi de roussanne et de chardonnay), qui leur paraissaient être particulièrement adaptées à ce terroir calcaire d'altitude.

Peu importe que l'appellation Coteaux de Lubéron ou l'IGP Vaucluse ne veuillent pas de son encépagement : c'eût été mal connaître Jean-Marie Guffens et sa liberté créative que d'imaginer qu'il se plierait aux injonctions administratives de l'INAO… C'est d'ailleurs ainsi que la gamme Tinus est née en 2016 : lassé des chicaneries, permanentes ou presque, avec les instances de l'appellation ou de l'IGP, Jean-Marie décide finalement de se libérer de toute entrave et crée cette collection de Vins de France.

En 2022, les vignes de viognier, plantées en altitude, sur le plateau, ont bien résisté à la chaleur. D'autant que la saison fut assez ventée. Si les raisins sont restés relativement petits, limitant sensiblement les rendements, les équilibres étaient superbes, marqués par une acidité particulièrement bienvenue, qui manque parfois aux viogniers rhodaniens, en ces temps de canicules à répétition. Jean-Marie fait ensuite le choix d'un élevage en fûts, renforçant la belle complexité du jus. Découvert alors qu'il était encore en plein élevage, ce viognier atypique, contenu et délicat dans son aromatique, énergique en bouche, nous a immédiatement séduits. Nous sommes aux antipodes d'un viognier exubérant voire pataud : tant mieux ! Voici un vrai vin de lieu, marqué par le sol calcaire et les conditions du millésime.

D'abord discret, le nez élégant se dévoile après une vigoureuse agitation sur des notes de thé vert, de poudre de curry et de colombo, de poivre vert. Une dimension plus suave vous rattrape ensuite, sur des nuances florales de pétale de fleur blanche, de genêt, de violette et d'acacia. Au fur et à mesure de l'aération, on s'immerge dans un univers toujours plus frais, aux évocations de menthe fraiche à peine cueillie, de résine de pin et d'aubépine. La dimension fruitée s'affirme progressivement, autour de la poire, la pêche blanche, un soupçon d'abricot et l'énergie des zestes

d’agrumes.

La bouche est droite : à l’instar du nez, elle se présente toute en puissance contenue et en rebond acidulé. On pense à des cours d’eau souterrains qui drainent quelques éclats de pierre mais aussi à des notes chlorophylliennes évoquant des herbes aromatiques, entre menthe et thym. La dimension saline et quelques amers délicats, sur l'écorce d’agrumes et les pépins de pamplemousse, étirent magnifiquement la texture d'un us fort délicat. Une tension séveuse étonnamment nerveuse anime ce viognier de bout en bout. La finale dispense quelques notes salines.

Pour ouvrir les appétits ou clore un grand repas, on optera pour un Picodon de la Drôme ou une rigotte de Condrieu. A table, caviar d'aubergine, risotto au parmesan et à l’artichaut ou un baeckeofe de poissons constitueront de parfaits partenaires pour ce beau et singulier Tinus Viognier. Une révélation !

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château des Tourettes - Tinus Viognier Plateau de l'Aigle - 2022

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Elégant, suave: thé vert, poudre de curry, colombo, poivre vert, pétale de fleur blanche, genêt, violette, acacia, menthe fraiche, résine de pin, aubépine, poire, pêche blanche, abricot, zestes d'agrumes.

Bouche : Droite toute en puissance contenue et en rebond acidulé, cours d'eau souterrains, menthe et thym, une dimension saline et quelques amers délicats étirent magnifiquement la texture de ce jus si délicat, tension séveuse étonnamment nerveuse. Finale saline.

Accords mets-vins : Un Picodon de la Drôme ou une rigotte de Condrieu. A table, caviar d'aubergine, risotto au parmesan et à l'artichaut ou un bæckeofe de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Viognier

Culture : Principes biologiques