



LES DOMAINES DU LUBERON PARTAGENT LEURS VINS

La fête des voisins chez Christian Ruffinatto

À l'initiative d'Agnès Hugues (Domaine de la Royère, à Oppède), plusieurs vigneron du Luberon ont décidé de partager leur expérience et leur savoir-faire, dans le cadre de dégustations conviviales hebdomadaires qui se déroulent, à tour de rôle, chez chacun des participants. Ce collectif reste très ouvert, et Agnès Hugues espère bien que d'autres vigneron viendront bientôt les rejoindre, afin de multiplier les échanges pour une meilleure connaissance mutuelle du terroir.

Lors de la deuxième rencontre, chez Christian Ruffinatto, à Ménerbes, étaient présents : Clément Maurer (commercial), Paul Gillet (caviste) et Agnès Hugues, Joris Ruffinatto, en formation au Domaine La Garelle (Oppède), Renaud Pierlot, du Mas Edem (Goult), et Arnaud Bressy, du Domaine de Marie (Ménerbes). "Pour ce millésime 2018, nous avons eu une climatologie compliquée, a précisé Christian Ruffinatto. Ce qui nous a obligés à une vigilance de tous les instants pour faire face, notamment aux attaques de mildiou. Les pertes de récolte sont d'ailleurs conséquentes. Heureusement, le beau temps qui s'est installé par



Clément Maurer, Paul Gillet et Agnès Hugues, de la Royère, Joris Ruffinatto, Renaud Pierlot, du Mas Edem, et Arnaud Bressy du Domaine de Marie. /PHOTO A.T.

la suite nous a permis de bien laisser mûrir les raisins et les vendanges ont pu se dérouler dans des conditions idéales. La qualité est au rendez-vous. Si les rouges

sont un ton au-dessous, blancs et rosés sont superbes."

Bref, en 2018, les vins sont séduisants, d'une belle maturité, au goût de fruit très

présent. Les tanins de qualité en font des vins, déjà, prêts à boire. Que du plaisir!

Sous l'appellation "Les Ménines", blancs, rosés et rouges représentent le cœur de gamme. L'étiquette "L'Infante" est réservée à la quintessence du terroir.

Vermentino, marsanne, roussanne, clairette et viognier constituent l'encépagement dédié à la production de blanc. Fleurs blanches et agrumes au nez, la bouche se distingue par son onctuosité parfaitement équilibrée par une finale plus fraîche et tendue.

Grenache, cinsault, carignan et syrah ont été pressés, après une courte macération pelliculaire, pour l'élaboration d'un rosé aux parfums d'agrumes et de groseilles. L'attaque pleine de fraîcheur ouvre sur un palais friand et élégant, souligné par une fine minéralité.

Mi-grenache, mi-syrah, le rouge tutoie la perfection, alliant dans une atmosphère généreuse de zain et de fruits rouges frais, une grande élégance à une puissance certaine. Les vieilles vignes viendront certainement compléter cet assemblage, puisque "L'Infante" rouge n'est pas au programme.

Adrien TEMPORIN