



MÉNERBES

Domaine Ruffinatto : le millésime 2018 à la loupe

Adrien Temporin

À l'initiative d'Agnès Hugues (Domaine de la Royère), 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 espère bien que d'autres vigneron viendront bientôt les rejoindre, afin de multiplier les échanges pour une meilleure connaissance mutuelle du terroir. La deuxième rencontre s'est déroulée, jeudi dernier, chez Christian Ruffinatto en présence de Clément Maurer (commercial), Paul Gillet (caviste) et Agnès Hugues du domaine de la Royère, Joris Ruffinatto, en formation au domaine de la Garelle, Renaud Pierlot du Mas Edem et Arnaud Bressy du domaine de Marie.

Une vigilance de tous les instants

"Une climatologie compliquée, précise Christian Ruffinatto, 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 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. "



Les dégustations au sein de plusieurs domaines du Luberon sont l'occasion d'échanges. Ici c'était au domaine Ruffinatto.

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 !

Un rouge qui tutoie la perfection ?

Sous l'appellation "Les Ménines", blancs, rosés et rouges représentent le coeur 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 zéan 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. ■