

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes - 2024

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, une présence et un travail intense au vignoble, une certaine patience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

Façonnée par des conditions météorologiques printanières très capricieuses, cette année très harassante et singulière restera gravée dans les mémoires vigneronnes. La pression cryptogamique durant le cycle végétatif est telle que même les vignerons les plus aguerris n'ont pas forcément été récompensés par leur travail minutieux, voire acharné, dans les vignes. Les dégâts sur feuilles et grappes varient... mais les rendements sur Grenache sont historiquement bas à cause notamment du mildiou et du tri sévère qui en résulte.

Fort heureusement, les chaleurs estivales non délétères, associées au « Roi Mistral » permettent d'aborder ces vendanges dans des conditions un peu plus sereines.

Les amplitudes thermiques, durant le mois de septembre sont bien marquées, et appréciées. Toutefois, Les maturités phénoliques sont lentes et pas toujours atteintes. Malheureusement, trop de vins présentent un certain déséquilibre tannique mais aussi phénolique. Seuls Les Vignerons patients, en possession d'un vignoble « sain », et acceptant de vendanger tard et de trier, ont pu ramasser des raisins de grande qualité. Les vins réussis se feront rares cette année !

TERROIR

La Ribaudie à Chavannay, Rochecourbe à St Pierre de Boeuf

NATURE DES SOLS

Sols Granitiques

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 12 mois en fûts neufs, d'un et deux vins

CÉPAGES

Marsanne 85%, Roussanne 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 40 ans et plus ans

13 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère filtration

