

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Laurent-Tardieu Châteauneuf-du-Pape

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vigneron : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vigneron bénissent les pluies qui tombent début septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vigneron qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

TERROIR

Les Bedines, la Crau, Les Saintes Vierges.

ÉLEVAGE

20 mois en fûts d'un vin - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 80 ans,
Syrah : 40 ans. ans

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant de servir le vin.

DÉGUSTATION

Un style fin, élégant, sur des notes de petits fruits rouges frais. Un vin immédiat et de plaisir. A déguster sur les 10 prochaines années.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

92/100

"Lovely crushed raspberry and boysenberry fruit glides along, lined with licorice, roasted apple wood and plum sauce notes. The long, fleshy finish has good focus, with a lingering hint of tar. Best from 2016 through 2024."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/04/2015

Maison Tardieu - Laurent

Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN - France

Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com

tardieu-laurent.fr 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





93/100

"Vivid ruby. Sexy, highly perfumed aromas of candied red berries, incense and smoky minerals, with a floral nuance slowly emerging. Juicy and focused on the palate, offering intense raspberry and bitter cherry flavors and a suggestion of candied flowers. Finishes sweet, lively and gently tannic, with very good spicy persistence."

Josh Reynolds, *Vinous*, 01/04/2015



91/100

"Rich blackberry and raspberry with toasted oak and spices; smooth and generous with elegance and balance; dense and long. 80% Grenache, 20% Syrah."

Anthony Dias Blue, *The Tasting Panel*, 01/03/2015



90-92/100

".the 2012 Chateauneuf du Pape is comprised of 80% Grenache, 15% Syrah and 5% Cinsault. Fermented with 50% whole-cluster, it offers up complex, nuanced notes of spice, toast, mulled blackberry and raspberry to go with a medium-bodied, elegant and finely textured palate. Showing solid richness and depth, with superb balance..."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/10/2013

90/100

"This is a huge Châteauneuf, flashy and modern, the sweet, smooth black fruit polished to a high sheen with the coconut richness of oak. It feels balanced in the style, with a dark meatiness that underlines the wine and tempers the strength of the tannins. Pair it with a seared rib eye."

Tara Q Thomas, *Wine & Spirit*, 11/01/2016

