

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Rouge Cuvée Spéciale

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Avec une partie des vignes en limite de Châteauneuf-du-Pape, ce Vin est vinifié en vendange entière, sans égrappage. Moins coloré, dans un style traditionnel plus accrocheur, il développe une finesse ultime, rarement atteinte.

LE MILLÉSIME

2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au

froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à faire mûrir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronnes ayant taillé en mars aient mieux réussi.

Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opérée. Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre...

Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vigneronnes partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!

A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de

Vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

TERROIR

Les Garrigues.

NATURE DES SOLS

Galets roulés.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de 2 et 3 vins. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

CÉPAGE

Grenache 100%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 70 ans

SERVICE

14°C

