

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

La cuvée a pris une nouvelle dimension grâce à des vignes âgées de plus de 100 ans, sur le terroir de Sainte-Epine.

LE MILLÉSIME

Un millésime sauvé par les mois de septembre et octobre, qui ont été exceptionnels. Un printemps estival, un été printanier, et un automne optimal... Voici qui pourrait résumer le millésime. Le printemps estival donnait à penser que le millésime serait précoce, mais l'été printanier a ralenti les maturités, notamment celle du grenache, et l'automne a bonifié le tout, en nous gratifiant d'un temps fantastique pour les vendanges! Nous sommes passés tout près d'un très grand millésime. Le mois de juillet, frais, a favorisé la syrah. Malheureusement, les pluies tombées fin août et début septembre ont légèrement altéré l'extraordinaire potentiel du millésime. Pour autant, 2011 est d'un très haut niveau, avec des cuvées typées, fruitées, qui représentent dignement ces terroirs admirés par les amateurs du monde entier.

TERROIR

Saint Pierre de Bœuf, Mauves, Chavanay, Sainte Epine.

NATURE DES SOLS

Argilo-calcaire.

ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Serine, Syrah

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Serine: plus de 100 ans, Syrah: 60 ans. ans

DÉGUSTATION

Le vin est sombre, parfumé, d'une concentration rarement atteinte. Un vin prodigieux.

PRESSE & RÉCOMPENSES


JancisRobinson.com

15,5/20

"Mid crimson. Clean, glossy, just-ripe Syrah. Nervy and lightly oaked. Still quite fragile fruit with the oak still evident. A bit skinny."

Jancis Robinson

