

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Cuvée Spéciale

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

La fraîcheur Bourguignonne, sans aucun artifice. Une sève « coulante », une puissance tout en mesure. Un Vin hors normes. Un Style qui n'a pas d'âge, pour un Vin exceptionnel, dont la tenue dans le temps émerveillera.

LE MILLÉSIME

La Qualité est une fois de plus au rendez-vous, ce qui constitue une appréciable compensation. En effet, les rendements de 2010 sont extrêmement bas, plus faibles que ceux de 2009, déjà considéré comme un Millésime très capricieux.

Et pour cause : les conditions climatiques jusqu'à début septembre ont été très délicates... Gel et humidité au printemps ont favorisé la coulure, surtout sur Grenache. La fraîcheur estivale, et les pluies relativement importantes début septembre, expliquent une maturation très lente et hétérogène. Oui, mais... Oui, mais nous avons profité pleinement d'une arrière saison en tout point remarquable! Retour de la chaleur mi-septembre.

Les vignes, peu chargées, sont en mesure de profiter pleinement de conditions optimales. Le Vigneron avisé attendra sereinement la maturité optimale...

Résultat ? Un état sanitaire proche de la perfection, de superbes concentrations et des teneurs en acidité élevées, confèrent au Vin un équilibre exceptionnel - rarement atteint. Le millésime 2010 impressionne déjà. Il ne cessera de charmer...

TERROIR

Bas de la Crau.

NATURE DES SOLS

Sable.

ÉLEVAGE

Fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais

CÉPAGE

Grenache 100%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 90 à plus de 100 ans. ans

DÉGUSTATION

La fraîcheur Bourguignonne, sans aucun artifice. Une sève « coulante », une puissance tout en mesure. Un Vin hors normes. Un Style qui n'a pas d'âge, pour un Vin exceptionnel, dont la tenue dans le temps émerveillera.

