

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Laurent Tardieu - Châteauneuf du Pape

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

La qualité d'un bon Châteauneuf ne se juge pas sur sa concentration, mais sur sa qualité de tanins : cette Cuvée en est la preuve ! Toucher de bouche soyeux, caressant, réconfortant. Grande intensité !

LE MILLÉSIME

Étrange et paradoxal...Ce millésime nous a réservé bien des surprises, et soulève toujours des interrogations. Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

C'est la première fois que nous observons une telle hétérogénéité entre les Appellations, avec des rendements très bas, surtout sur les vieilles vignes de Grenache. Privilège de notre métier, nous avons pu sélectionner drastiquement les plus beaux jus au sein d'une même Appellation, en travaillant finement au niveau des divers secteurs de chaque Appellation. Et, naturellement, nous avons fait appel aux ressources de la totalité de nos Domaines Vignerons, qui ont répondu présents en dépit d'une récolte minuscule... Qu'ils en soient ici remerciés. Il nous faut encore ajouter que le cours des Vins a flambé de 30 à 40% sur Châteauneuf du Pape... Mais, au final, le résultat est là : les Vins nous charment déjà par leur fruité gourmand, éclatant ! Les nez sont délicats, les bouches déliées...

TERROIR

Plateau de Mont Redon, les Bédines, la Crau, Cabrières, Pignan

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: entre 60 et 80 ans, Syrah: 40 ans. ans

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

La qualité d'un bon Châteauneuf ne se juge pas sur sa concentration, mais sur sa qualité de tanins : cette Cuvée en est la preuve ! Toucher de bouche soyeux, caressant, réconfortant. Grande intensité !

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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

91-93/100

"The 2018 Châteauneuf Du Pape Classique comes from a handful of different terroirs (Mont Redon, Bedines, La Crau, Cabrieres, and Pignan) and is 75% Grenache, 15% Syrah, and 10% Mourvèdre that will spend 10 months in once- and twice-used barrels followed by a year in foudre. It offers terrific complexity in its ripe darker fruits, garrigue, lavender, and peppery tapenade aromas and flavors. With a rich, layered style, beautiful balance, and no hard edges, it's one hedonistic beauty."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019



17/20

"Mid crimson. Rather animal 'bloody' nose. Firm, dark chocolate notes on the palate with a very sweet finish. Lots of interest here with both ripe fruit and structure —and well-balanced acidity. Fine, well-managed tannins on the end but this is relatively approachable. Dense."

Jancis Robinson, 11/11/2019

Wine Spectator

94/100

"Lovely, ripe and lush, but also sleek in feel, with waves of cassis, raspberry puree and cherry paste staying bright and well-defined as they cruise through, flanked with an apple wood note and backed by a long anise- and black tea-tinged finish."

Wine Spectator, 30/06/2021



95/100

Wine Enthusiast, 11/01/2021

