

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu - Laurent - Rasteau Vieilles Vignes

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?

Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.

2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire. Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble. Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises mais aussi son lot de déceptions !

En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sécheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration.

Mais jusqu'à quel point ?

Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil...

Les pluies de mi-août et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.

Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues et jaunes.

ÉLEVAGE

10 mois en Fûts d'un et de deux vins - Allier et Tronçais. Puis 10 mois en foudre.

VINIFICATION

1/3 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 20%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 80 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décanter 1h avant la dégustation.

