

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

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

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%, Cinsault 5%

DONNÉES TECHNIQUES

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

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

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 !



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

90-92/100

"Blackberries, cassis, garrigue, and spicy characteristics all define the 2017 Châteauneuf-du-Pape Classique. Based on 75% Grenache, 15% Syrah and 10% Mourvèdre sourced from a number of terroirs and brought up in concrete, it's medium to full-bodied, has good mid-palate density, fine tannins, and terrific balance. It's not a blockbuster but is very much in the style of the vintage."

Jeb Dunnuck, 28/08/2018



16-/100

"Mid crimson. Something just slightly stewed about the nose on this (the first of three 2017 Châteauneufs from this producer). Sweet and possibly a little overblown? I'm looking in vain for the freshness and structure of some of its stablemates from 'lesser' appellations. Slightly pinched, drying finish."

Jancis Robinson, 22/10/2018



16,5/20

La Revue du Vin de France, 31/08/2019

**bettane +
desseauve**

17/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019

Wine Spectator

93/100

"Ripe and lush in feel, with waves of currant, plum and raspberry compote rolling through, flecked with bright anise, alluring incense and singed alder notes. Long finish."

Wine Spectator, 30/09/2019



89-91/100

"The entry-level 2017 Chateauneuf du Pape, still in barrel, offers up cedar and leather notes on the nose. It's plush and creamy, loaded with red berries and cherries, with a long, velvety finish."

Wine Advocate, 31/08/2019

