

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Sélection drastique pour une production réduite en volume, dans l'intention de mettre tout particulièrement en lumière cette Cuvée.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

TERROIR

Les Grès, les Pendants, la Longe, la Ponche.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

2/3 non égrappés.

Issu de l'Agriculture Biologique.



CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans.

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Un Grand Vin, gourmand, hédoniste ! A déguster sur les 10 prochaines années.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91-93/100

"I loved the sexy, charming, incredibly polished 2015 Vacqueyras Vieilles Vignes, and this mix of 70% Grenache, 20% Mourvèdre and 10% Syrah offers layers of fresh plum and jammy blackberry fruit to go with notes of lavender and garrigue, medium to full-bodied richness, gorgeous purity of fruit and fine tannin. Like most Vacqueyras, it will drink nicely right out of the gate, and hold for a decade."

Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/11/2016



17/20

"Blackish ruby. Sweet and silky on the nose – most alluring already. Heady. Round with very gentle tannins that make their presence felt only on the very end, along with a hint of alcoholic warmth. This really does taste of Provençal sunshine; there could even be a hint of lavender along with the sautéed plums."

Jancis Robinson, 14/10/2016



16,5/20

."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2017



92/100

"Solid, with enmeshed notes of black licorice, fig paste and boysenberry preserves, lined with brambly grip and backed by a roasted apple wood accent on the finish."

Wine Spectator, 01/02/2018



93/100

"Opaque ruby. Highly perfumed aromas of ripe blue fruits, Asian spices and incense pick up a vibrant mineral flourish with air. Palate-staining, appealingly sweet boysenberry, cherry and spicecake flavors are complemented by an exotic floral pastille quality and a touch of spiciness. Rich but energetic as well, showing impressive finishing clarity and smooth, even tannins that sneak in slowly."

Vinous, 01/11/2018



14-14,5/20

"Un élevage signe Tardieu qui s'intègre à une matière dense et charnelle. Ce vin a beaucoup de poids en bouche. Les tanins sont riches et mûrs et la présence de l'élevage refait surface en fin de bouche. Il faut donc attendre que le temps fasse son œuvre, car cette matière solaire et profonde devrait l'absorber d'ici quatre à cinq ans. Belle texture onctueuse et veloutée."

La Revue du Vin de France

