

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

*Les quartiers des « Garrigues », Terroir Solaire de l'Appellation, ont permis, dans ce millésime, de donner à la Cuvée beaucoup de tenue et de consistance. Les tanins sont soyeux, et la bouche très élancée. Un Vin qui regorge d'énergie !*

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

La Boussière, les Garrigues, les Dentelles.

### NATURE DES SOLS

Eboulis calcaires du Trias.

### ÉLEVAGE

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

### VINIFICATION

100% non égrappés.

### CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 15%, Mourvèdre 5%

### 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à plus de 100 ans. ans

### SERVICE

14°C

Décanter 1 heure avant service.



## DÉGUSTATION

Les quartiers des « Garrigues », Terroir Solaire de l'Appellation, ont permis, dans ce millésime, de donner à la Cuvée beaucoup de tenue et de consistance. Les tanins sont soyeux, et la bouche très élancée. Un Vin qui regorge d'énergie !

## PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"The 2014 Gigondas Vieilles Vignes checks in as a blend of 85% Grenache, 10% Syrah and 5% Mourvedre that's from the Les Garrigues, Les Dentelles and La Bouissiere lieux-dits. Notes of charcoal, licorice, ground herbs, and darker raspberry and blackberry fruit give way to a medium-bodied, firm, focused and polished Gigondas that will drink well for 7-8 years."

**Jeb Denuck, Wine Advocate, 01/10/2015**



16/20

"Cask sample. Mid to dark crimson. This is much more interesting on the nose than the Vacqueyras 2014 from the same producer. There are dried herbs and a little gaminess with some of Grenache's sweet fragrance. Very juicy. Again, much less ballast and structure than usual. Falls away a bit on the end."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**



91-92/100

"Brilliant ruby. Heady aromas of black raspberry, cherry liqueur, spicecake and candied lavender, energized by a smoky mineral topnote. Spicy and incisive on the palate, offering concentrated bitter cherry and dark berry liqueur flavors that spread out slowly with aeration. The persistent, spice-tinged finish features smooth tannins and an emphatic echo of juicy boysenberry."

**Josh Reynolds, Vinous, 11/05/2016**

17/20

"Entre élégance naturelle, finesse de grain et parfaite lecture de leurs appellations respectives, les vins présentés confortent notre idée selon laquelle il s'écrit ici un hommage aux grands vins du Rhône."

**Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2017, 01/09/2016**

15,5/20

"Le gigondas embaume un parfum plus frais, avec une petite touche végétale qui évoque la garrigue, le thym et le laurier, tout en conservant du volume. Son fruit riche et appétant est accompagné par des tanins d'une grande souplesse."

**Guide RVF 2017, 01/09/2016**

