

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent - Condrieu - Vieilles Vignes - 2024

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un Vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces...

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, une présence et un travail intense au vignoble, une certaine patience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

Façonnée par des conditions météorologiques printanières très capricieuses, cette année très harassante et singulière restera gravée dans les mémoires vigneronnes. La pression cryptogamique durant le cycle végétatif est telle que même les vigneron les plus aguerris n'ont pas forcément été récompensés par leur travail minutieux, voire acharné, dans les vignes. Les dégâts sur feuilles et grappes varient... mais les rendements sur Grenache sont historiquement bas à cause notamment du mildiou et du tri sévère qui en résulte.

Fort heureusement, les chaleurs estivales non délétères, associées au « Roi Mistral » permettent d'aborder ces vendanges dans des conditions un peu plus sereines.

Les amplitudes thermiques, durant le mois de septembre sont bien marquées, et appréciées. Toutefois, Les maturités phénoliques sont lentes et pas toujours atteintes. Malheureusement, trop de vins présentent un certain déséquilibre tannique mais aussi phénolique. Seuls Les Vignerons patients, en possession d'un vignoble « sain », et acceptant de vendanger tard et de trier, ont pu ramasser des raisins de grande qualité. Les vins réussis se feront rares cette année !

TERROIR

Paton, Lys de Volan, la Bonnette, Rochecourbe, Les Rivoires, Merlant

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 9 mois en fûts neufs et d'un vin Allier et Tronçais, Jupille

CÉPAGE

Viognier 100%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans

SERVICE

10°C

Décanter juste avant le service.



PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"Le condrieu est d'avantage marqué par la force de son terroir que par l'aromatique du viognier, un atout dont il tire un fruit frais et long en bouche."

La Revue du Vin de France, 01/09/2025

Wine Spectator

92/100

"Salty, fresh and herbaceous, with green herbs pouring through a supple core of ripe fruit -- apricot, melon, pear -- on a nicely rich yet fresh frame. Flattering hints of oak signature and white mocha line the finish, with a kiss of toasted almond and chalky mineral on the long, well-structured finish."

Wine Spectator, 31/01/2026

JEB DUNNUCK

97/100

"A gorgeous wine all the way, the 2024 Condrieu Vieilles Vignes offers incredibly pure honeyed orange, marshmallow, tangerine, and flower oil-like aromatics and flavors. It's rich, medium to full-bodied, has a fleshy, layered, ripe texture, and outstanding length. It brings that classic Condrieu richness while staying fresh, juicy, and light on its feet, and it has more than a passing resemblance to the La Doriane cuvée from Guigal. Drink this charming effort over the coming 5-7 years."

Jeb Dunnuck, 26/02/2026

