

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Rasteau - Vieilles Vignes

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Les « Grenache » ont atteint leur pleine maturité dans cette Appellation. La Cuvée est colorée, typée, sur des notes d'épices et d'orange sanguine.

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!

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues.

ÉLEVAGE

12 mois en Fûts d'un vin - Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

100% égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

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

SERVICE

14°C

Décanter 1h avant la dégustation.

DÉGUSTATION

Les « Grenache » ont atteint leur pleine maturité dans cette Appellation. La Cuvée est colorée, typée, sur des notes d'épices et d'orange sanguine.



PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"The 2014 Rasteau Vieilles Vignes is about as ripe and textured as they come. Made from 70% Grenache, 25% Syrah and 5% Mourvèdre that will see 18 months in barrel and foudre, it sports a deep purple color to go with notes of roasted herbs, chocolate and black raspberries. Drink it on release and over the following 5-8 years."

Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/10/2015



16/20

"Deep crimson. Notably spicy, even garrigue-scented, nose. Not that much weight on the mid palate for a wine with this alcoholic strength. It's competent but a little angular in the middle and finishes off with lots of heat on the end that's not really in sync with the fruit weight."

Jancis Robinson, 30/10/2015

14,5/20

"Les Rasteau 2014 exhale le parfum d'un ramassé à haute maturité, qui donne une bouche ample, malgré la vivacité du millésime et des tanins abondants mais souples. Son fruit reste net et précis."

Guide RVF 2017, 01/09/2016

