

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Un vin d'une incroyable qualité pour un "Nord" dans ce millésime.

LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vignerons : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vignerons bénissent les pluies qui tombent début septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vignerons qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

TERROIR

Saint-Pierre de Boeuf, Mauves, Chavanay, Sainte-Epine.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-granitiques.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

CÉPAGES

Serine, Syrah

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Serine: plus de 100 ans, Syrah: 60 ans. ans

SERVICE

16°C

Décanter 1h avant le service.

DÉGUSTATION

Le fruit est complètement détaché, la bouche s'étire, le vin persiste.



PRESSE & RÉCOMPENSES



91-93/100

"Coming from the northern part the appellation, the 2012 Saint Joseph Vieilles Vignes has an almost Cornas-like wildness to it (that's what I would guess blind anyways), with perfumed violets, smoke, crushed rock, olive and assorted darker-styled fruit. Exhibiting a rich, layered texture, good acidity and loads of character, it's a serious effort that will have 10-12 years or more of longevity."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/12/2013



90/100

"Focused, with alluring dark cherry, plum and blackberry fruit, melded with bramble and dried anise notes. A flicker of white pepper adds a nice contrast on the finish"

James Molesworth, Wine Spectator, 31/05/2015



93/100

"Dark and rich with juicy, bright, polished style; rich and intense blackberry and wild blueberry; lush, balanced and exquisite; a stunning wine from an under-appreciated appellation; masterful and complete."

Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 01/03/2015



92/100

"Opaque ruby. Captivating aromas of fresh black and blue fruits, violet, incense and smoky oak spices. Appealingly sweet and seamless on the palate, offering an array of dark berry and floral pastille flavors underscored by juicy acidity. Finishes with smooth, palate-dusting tannins that fade slowly into the wine's plush, mineral-accented fruit."

Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2015

91-93/100

"Bright violet. Complex aromas of cassis, blueberry, Indian spices and black olive. Sweet, concentrated and chewy, offering powerful cassis and cherry compote flavors and a strong note of cracked pepper. Finishes long and sweet, with velvety tannins that fold smoothly into the wine's plush fruit. This fruit was sourced from vineyards in both the northern and southern parts of the appellation --in Chavanay, Saint-Pierre de Boeuf, Saint-Epine and Mauves--and exclusively from granitic soils."

Josh Reynolds, Stephen Tanzer International Wine Cellar, 01/04/2014



16,5/20

"60- and 100-year-old vines, some on granite, in decent communes. Very dark. Like the Crozes, much riper on the nose than most of its peers. Very full-on indeed. Attractive acidity and muscularity on the finish. Finishes with admirable freshness."

Jancis Robinson, 01/11/2013

