

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Nobles Origines (ex Guy Louis)

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès. Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

TERROIR

Lirac, Rasteau, Séguret, Beaufort, Cairanne

ÉLEVAGE

10 mois dans un fût d'un et deux vins

Puis 8 mois en foudres - Allier et Tronçais

VINIFICATION

1/3 non égrappé.



CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 50 ans, Syrah : 40 ans,
Mourvèdre: 30 à 40 ans. ans

SERVICE

14,5°C

Décantation 1h avant service.

DÉGUSTATION

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

