

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

LE MILLÉSIME

Il n'est pas dans notre nature d'être pessimistes. Encore moins d'être alarmistes. Mais la force du constat s'impose à nous : le vignoble français subit de plein fouet les effets du changement climatique. Nous en prenons la mesure année après année...

Le Millésime 2019 a été marqué par une extrême sécheresse. Entre Avril et Septembre, les Vignobles n'ont pas bénéficié de la moindre pluie sérieuse. Le peu d'eau tombé s'évaporerait avant même d'avoir humecté les sols... Pour ajouter à la catastrophe annoncée, le mois de juin battait des records de chaleur...

La catastrophe, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, ne pouvait être que majeure... Oui, mais... Mais les Vignes, et, plus particulièrement les vieux ceps, sont capables d'une résistance, d'une résilience, qui inspirent le respect. Nous observons. Nous admirons, avec humilité, ce végétal qui s'efforce de s'adapter... Et nous sommes chahutés à l'idée que, un jour, les bouleversements en cours dépasseront les seuils admissibles, et que ces merveilleux Cépages pourraient être amenés à s'effacer...

Les vendanges 2019 arrivent... Sans eau dans les sols. A peine quelques gouttes...

Et, là, petit « coup de pouce » de Dame Nature : à la mi-septembre, des pluies salvatrices, une vingtaine de millimètres, qui changent complètement la physiologie du Millésime ! Les Vignes, que le manque d'eau et les fortes chaleurs avaient stressées, se détendent, les maturités phénoliques s'enclenchent... Pari gagnant pour les Vignerons qui ont su attendre ! Mais comment ne pas s'interroger, quand des « miracles » s'imposent comme « ingrédients » chaque année plus indispensables... ?

Paradoxalement les blancs offrent une belle fraîcheur aromatique et gustative. De beaux équilibres contrebalancent la concentration sous-jacente. La minéralité valorisée par des pratiques culturelles adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.

Au final, 2019 s'inscrira vraisemblablement parmi les « Millésimes de Légende » !

TERROIR

Pied-Gu, Les Teyssonnières, La Bouissière, Les Dentelles, Le Cayron

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

3/4 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 90%, Mourvèdre 5%, Syrah 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache,

Mourvèdre : 60 à + de 100 ans Syrah : + de 40 ans ans



SERVICE

14°C

Décanter 1 heure avant service.

DÉGUSTATION

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

92-94/100

"Moving to the Crus, the 2019 Gigondas Vieilles Vignes boasts a saturated purple color as well as a terrific nose of crème de cassis and black raspberry fruit interwoven with lots of peppery garrigue, earthy mineral, and sandalwood aromas and flavors. Textured, medium to full-bodied, and balanced, this classic, spicy, character-filled Gigondas will benefit from short-term cellaring and have 10-15 years of overall longevity."

Jeb Dunnuck, 14/12/2020

Wine Spectator

94/100

"Singed anise and juniper accents lead the way in this plush, ripe offering, with a set of warmed cassis, cherry paste and boysenberry pâte de fruit notes taking center stage and lasting through the graphite-laced finish. Grenache, Syrah and Mourvèdre."

Wine Spectator, 28/02/2022

JAMES SUCKLING.COM

93/100

"Notes of blackcurrants, plums, black olives, dried herbs and stones on the nose. It's full-bodied with firm, tight tannins. Structured with a chalky texture and a concentrated core of black fruit. Vibrant and tannic finish"

James Suckling, 05/07/2021

