

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Au printemps, des conditions climatiques contrastées, à dominante humide, et les pressions cryptogamiques liées, ravivent des souvenirs encore frais, nourrissant l'inquiétude des Vignerons conscients. Le spectre du millésime 2018 plane au dessus des têtes... Une crainte exacerbée par la perspective d'une récolte abondante, facteur aggravant en cette circonstance... Mais, en pratique, et a posteriori, ces pluies printanières relativement généreuses s'avèreront fort bénéfiques, en contribuant à la reconstitution de réserves hydriques.

En effet, à ce début d'année humide va succéder une période estivale terriblement sèche. Une fois encore, une fois de plus. Constat amer : 2020 est la troisième année consécutive à souffrir aussi durement de la sécheresse... Par bonheur, les nuits sont fraîches. De ce fait, les quelques « misérables » pluies octroyées par Dame Nature deviennent salvatrices. Les ceps survivent, s'adaptent... Et cela relève, selon le terme savant employé par l'un de nos Confrères, de l'épigénétique... Pour autant, à l'approche des vendanges, et alors que la « maturité technologique » s'envole, les maturités phénoliques restent à l'arrêt... Un phénomène qui touche particulièrement les secteurs précoces, les jeunes ceps, et les vignes relativement chargées : à l'aube de la récolte, les Vignerons se trouvent ainsi confrontés à des choix cornéliens... Fait rare, les plus sages des Vignerons, ceux qui font le pari d'attendre les fameuses « pluies équinoxiales », ne sont pas pleinement récompensés : en 2020, la vertu n'aura donc pas nécessairement payé. Exception qui confirme la règle. Mais, dur, très dur constat, pour une année exceptionnelle à sa façon... Seules les très Vieilles Vignes, méticuleusement travaillées, répondent aux attentes des Vignerons exigeants. Au prix de rendements faibles à très faibles... Il n'empêche : par la grâce de leur enracinement profond, une nouvelle fois, les très Vieilles Vignes détenaient la clé de la réussite, même dans ce Millésime si particulier !

TERROIR

Les Savaux, Les Chaillots, Patou sur les bas de coteaux

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Puis 12 mois en foudre.
Allier – Tronçais – Jupille

VINIFICATION

1/2 non égrappés

CÉPAGE

Syrah, Serine 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 100 ans ans

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage ni filtration



PRESSE & RÉCOMPENSES



94/100

"Le cornas est un bébé avec une mâche de qualité qu'il faut laisser tranquille pour le moment."

La Revue du Vin de France, 01/09/2022

JEB DUNNUCK

93/100

"Black and blue fruits, pepper, iron, and violets, as well as a distinct sense of minerality, emerge from the 2020 Cornas, a medium to full-bodied, richly textured, concentrated Cornas. I love its purity of fruit, and it has enough density and concentration to evolve for 15-20 years in cold cellars."

Jeb Dunnuck, 22/05/2023

