MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Laurent Tardieu - Châteauneuf du Pape

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

La qualité d'un bon Châteauneuf ne se juge pas sur sa concentration, mais sur sa qualité de tanins : cette Cuvée en est la preuve ! Toucher de bouche soyeux, caressant, réconfortant. Grande intensité !

LE MILLÉSIME

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.
Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90… En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.
La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vignerons pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.
Fort heureusement, les pluies bienfaisantes tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

TERROIR

Plateau de Mont Redon, les Bédines, la Crau, Cabrières, Pignan

ÉLEVAGE

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

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 75%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: entre 60 et 80 ans, Syrah: 40 ans. ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C
Décanter 2h avant service.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1C6FDF

DÉGUSTATION

La qualité d'un bon Châteauneuf ne se juge pas sur sa concentration, mais sur sa qualité de tanins : cette Cuvée en est la preuve ! Toucher de bouche soyeux, caressant, réconfortant. Grande intensité !

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.