

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...

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

Rochains, Côte de Rozier, Montmains, Le Plomb, Semons.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Puis 8 mois en foudre. Tronçais et Allier.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.

CÉPAGE

Sérine, Syrah 100%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

16°C

Décanter 2h avant service.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: plus de 40 ans ans



DÉGUSTATION

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 96/100

"An immediately enticing nose, with intense crispy bacon notes, ripe blackberry and toasted spices. Medium-bodied despite its intense concentration, the acidity isn't terribly high, but it does feel balanced. Very ripe, pliable tannins, this is a rich, potent, concentrated style. Plush and seductive."

Decanter, 01/10/2021

