

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Condrieu

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un Vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces...

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

Paton, Lys de Volan, la Bonnette, Rochecourbe, Les Rivoires, Merlant

ÉLEVAGE

10 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier, Tronçais et Jupille.

CÉPAGE

Viognier 100%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 45 ans. ans

SERVICE

10°C

Décanter juste avant le service.



DÉGUSTATION

Sur des arômes de cédrat, de zestes de citron vert. La bouche est rectiligne, ciselée, fine et délicate. Et quelle énergie dans ce vin !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 94/100

"I loved the 2020 Condrieu. This quintessential Condrieu offers loads of peach and apricot fruit as well as white flower, honeysuckle, and chalky minerality, and it's beautiful on the palate, with classic Viognier richness and depth, medium body, and an impressive sense of freshness and purity. Drink it over the coming 2-4 years."

Jeb Dunnuck, 11/08/2021

Decanter 94/100

"Open, exotic and immediately recognisable, this has gorgeous peach aromas and a touch of vanilla. Full-bodied, rounded, rich and totally classic. Acidity is bright and sharp, it's gently oily, coating the mouth. Unctuous but with that fresh peach and apricot. There's a long finish, which is just a touch on the dry side. Very classic, flamboyant and unabashedly Condrieu."

Decanter, 01/10/2021

