MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

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

La Crau, Les Gardioles, Maupertuis, Coste Froide, Bois Dauphin

ÉLEVAGE

12 mois en fu?ts d'un vin - Allier et Tronc?ais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

1/2 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Mourvèdre 15%, Syrah 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à + de 100 ans pour le Grenache, 60 à 80 ans pour le Mourvèdre, 50 ans pour la Syrah ans

SERVICE

14°C
Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

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.

1EF16F