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

Il n'est pas dans notre nature d'être pessimistes. Encore moins d'être alarmistes. Mais la force du constat s'impose à nous : le vignoble français subit de plein fouet les effets du changement climatique. Nous en prenons la mesure année après année…

Le Millésime 2019 a été marqué par une extrême sécheresse. Entre Avril et Septembre, les Vignobles n'ont pas bénéficié de la moindre pluie sérieuse. Le peu d'eau tombé s'évaporait avant même d'avoir humecté les sols… Pour ajouter à la catastrophe annoncée, le mois de juin battait des records de chaleur…

La catastrophe, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, ne pouvait être que majeure... Oui, mais… Mais les Vignes, et, plus particulièrement les vieux ceps, sont capables d'une résistance, d'une résilience, qui inspirent le respect. Nous observons. Nous admirons, avec humilité, ce végétal qui s'efforce de s'adapter... Et nous sommes chahutés à l'idée que, un jour, les bouleversements en cours dépasseront les seuils admissibles, et que ces merveilleux Cépages pourraient être amenés à s'effacer…

Les vendanges 2019 arrivent... Sans eau dans les sols. A peine quelques gouttes….

Et, là, petit « coup de pouce » de Dame Nature : à la mi-septembre, des pluies salvatrices, une vingtaine de millimètres, qui changent complètement la physionomie du Millésime ! Les Vignes, que le manque d'eau et les fortes chaleurs avaient stressées, se détendent, les maturités phénoliques s'enclenchent… Pari gagnant pour les Vignerons qui ont su attendre ! Mais comment ne pas s'interroger, quand des « miracles » s'imposent comme « ingrédients » chaque année plus indispensables… ?

Paradoxalement les blancs offrent une belle fraicheur aromatique et gustative. De beaux équilibres contrebalancent la concentration sous-jacente. La minéralité valorisée par des pratiques culturales adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.

Au final, 2019 s'inscrira vraisemblablement parmi les « Millésimes de Légende » !

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 12 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

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

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.

1L0V1F

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 !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

92-94/100

"There are four Châteauneuf du Pape. Starting with the base 2019 Châteauneuf Du Pape, it offers a deep ruby/purple color and terrific black raspberry fruits as well as notes of peppery herbs, candied flowers, and assorted spice. It's rich, medium to full-bodied, beautifully balanced, and has a great finish. It's clearly an outstanding, high quality wine I'd be happy to drink."

Jeb Dunnuck, 14/12/2020

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.