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

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?
Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.
2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire. Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble. Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises
mais aussi son lot de déceptions !
En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sècheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration.
Mais jusqu'à quel point ?
Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil…
Les pluies de mi-aout et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.
Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

TERROIR

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

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.

1RXH2F

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

93/100
"Un joli classique, aux arômes et aux saveurs typiques du cru."
La Revue du Vin de France, 01/09/2024

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

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