

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu - Lirac Vieilles Vignes

AOC Lirac, Vallée du Rhône, France

Nous avons choisi de privilégier les secteurs « frais » de l'Appellation. Le Vin est digeste, typé, sur des notes de fenouil et de garrigue !

LE MILLÉSIME

Étrange et paradoxal...Ce millésime nous a réservé bien des surprises, et soulève toujours des interrogations. Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

C'est la première fois que nous observons une telle hétérogénéité entre les Appellations, avec des rendements très bas, surtout sur les vieilles vignes de Grenache. Privilège de notre métier, nous avons pu sélectionner drastiquement les plus beaux jus au sein d'une même Appellation, en travaillant finement au niveau des divers secteurs de chaque Appellation. Et, naturellement, nous avons fait appel aux ressources de la totalité de nos Domaines Vignerons, qui ont répondu présents en dépit d'une récolte minuscule... Qu'ils en soient ici remerciés. Il nous faut encore ajouter que le cours des Vins a flambé de 30 à 40% sur Châteauneuf du Pape... Mais, au final, le résultat est là : les Vins nous charment déjà par leur fruité gourmand, éclatant ! Les nez sont délicats, les bouches déliées...

TERROIR

Le Plateau et Vallongues

NATURE DES SOLS

Galets Roulets et Sables

ÉLEVAGE

Fermentation et élevage en fûts d'un, deux et trois vins pendant 8 mois

VINIFICATION

Certifié AB

CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Clairette 20%,
Roussanne 20%, Picpoul 10%

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère
filtration

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 60 ans pour
le Grenache et Clairette, 40 ans pour la
Roussanne et le Picpoul ans

SERVICE

12°C

DÉGUSTATION

Nous avons choisi de privilégier les secteurs « frais » de l'Appellation. Le Vin est digeste, typé, sur des notes de fenouil et de garrigue !

