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 aura fallu simplement quelques jours… Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».
Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.
Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !
Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.
Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.
De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.
Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».
Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,
Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.
Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.
La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées…
Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !
Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.
Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès. Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

TERROIR

Plateau de Mont Redon, les Bédines, la Crau, Cabrières, Pignan, Palestor

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 10 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

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.

1WPM6F

CÉPAGES
Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, Cinsault 5%

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.

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 !

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.