

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu - Laurent - Côte Rôtie Vieilles Vignes

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

*Vin de cœur de Coteaux. Issu uniquement de Terroirs "majeurs" sur Côte Brune.*

### 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 sécheresse 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-août 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 !

Le Nord a été plus épargné par les affres du millésime. Les maturités sont régulièrement atteintes et les degrés alcooliques modérés. Les bouches sont pulpeuses, charnues et toniques.

Des vins typées, stylés qui feront le plus grand bonheur des sommeliers et de la restauration !

### TERROIR

Landonne, Lancement, Chavaroche

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Tronçais – Allier. Puis 12 mois en foudres. Stockinger

### VINIFICATION

100% non égrappés

### CÉPAGE

Serine, Syrah 100%

**13 % VOL.**

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 60 ans ans



## DÉGUSTATION

Les maturités sont extrêmes, les concentrations phénoménales. Et, pour autant, point de déséquilibre, mais, au contraire, une grande noblesse... Futur Très Grand Classique !

## PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

94/100

"A well-balanced, intense, textured and lively Cote-Rotie, proposing aromas of dark cherries, smoke, dried herbs, stones and peppercorns. It's medium-bodied with fine, firm tannins. Silky texture at the center, with a well-integrated structure framing the palate. Focused and full of verve with a fleshy character. Peppery and vivid finish with length. Try from 2026."

James Suckling, James Suckling, 15/10/2024

JEB DUNNUCK

95+/100

"Like the Hermitage, the 2022 Côte Rôtie Vieilles Vignes is ripe and unevolved, yet it brings another level of mid-palate density and overall concentration. Awesome red and blue fruits, spring flowers, pepper, and violet notes all define this beauty, and it hits the palate with full-bodied richness, a layered, seamless mouthfeel, and ripe tannins. It's a big Côte Rôtie that has balance as well as finesse, although the cellar will be your friend on this one, and it has ample baby fat to shed. Give bottles 4-5 years if you can, and enjoy over the following two decades."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 15/10/2024

