

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se lais-sera approcher sur sa jeunesse.

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'évaporerait 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 fraîcheur 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 Sarrians, la Ponche, les Grès, les Pendants, les Cazaux, Cabassole.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

1/2 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 20%, Syrah 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans. ans



SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se lais-sera approcher sur sa jeunesse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 91-93/100

"From a village just to the west of Gigondas, the 2019 Vacqueyras Vieilles Vignes offers a more medium-bodied, elegant style, with impressive black raspberry and redcurrant fruit, notes of peppery garrigue and spice, silky tannins, no hard edges, and a great finish. Tight and compact on the palate, it's going to benefit from a year or two of bottle age. It's a beautiful wine in the making, though."

Jeb Dunnuck, 14/12/2020

