MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Encore un grand Cornas, très typé, équilibré, sans puissance excessive, ce qui est souvent le cas cette année. Très concentré, mais avec beaucoup de fraîcheur, il déjoue les pièges du millésime.

LE MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2002-2003 furent particulièrement pluvieux : les précipitations abondantes ont facilement reconstitué des réserves hydriques du sol nécessaires au développement végétatif de la vigne. Ces réserves vont diminuer rapidement : le printemps et l'été 2003 sont caractérisés par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles.
De début mars à fin août le soleil est omniprésent, la chaleur est inhabituelle, les pluies se font rares. Si l'eau ne fait pas défaut, ces conditions exceptionnelles sont optimales pour l'obtention d'un raisin de qualité dans un état sanitaire parfait. A chaque stade phénolique de la vigne (floraison, nouaison, véraison), les observations laissent augurer une récolte qualitative. La canicule de l'été a permis partout d'obtenir rapidement – 15 jours d'avance en moyenne sur 2002 – une concentration en sucres importante, mais un déficit hydrique excessif pouvait bloquer la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanins). Seules les vieilles vignes, peu chargées en raisins et aux racines implantées profondément, ont reçu une alimentation hydrique suffisante pour atteindre naturellement cette maturité. Et seuls les vignerons les plus patients et les plus attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant des pluies de début septembre, puisse exprimer tout son potentiel phénolique et aromatique.
Le millésime 2003 est donc placé sous le signe du soleil, soleil qui a prélevé sa part sur la récolte : les rendements sont faibles, mais la qualité très prometteuse…
Après quelques mois d'élevage, les vins présentent beaucoup de puissance, des couleurs intenses et profondes. Les degrés sont très élevés au nord comme au sud, mais les vins restent équilibrés, les longueurs en bouche sur certaines cuvées sont assez impressionnantes.
Les Blancs sont assez prometteurs avec beaucoup de gras et de puissance, c'est la meilleure année jamais produite par la Maison Tardieu-Laurent.

TERROIR

Les Chaillots et Geynale.

ÉLEVAGE

Fûts neufs Tronçais.

CÉPAGE

Petite syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à 100 ans. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DÉGUSTATION

Encore un grand Cornas, très typé, équilibré, sans puissance excessive, ce qui est souvent le cas cette année. Très concentré, mais avec beaucoup de fraîcheur, il déjoue les pièges du millésime.

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.

276ZZF

PRESSE & RÉCOMPENSES

94/100

"The 2003 Cornas Vieilles Vignes is an amazing wine that tips the scales at 13% alcohol. Black as midnight oil, the wine offers a gorgeous nose of blackberries, blueberries, creosote, and camphor. It is full-bodied, with fabulous texture, a huge, inky, thick mouthfeel, and a long finish. This is monumental Cornas that should evolve for 20+ years."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2006

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.