

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Cette cuvée ressemble beaucoup au 2001. Elle est cependant plus raffinée et moins tannique.

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 phénologique 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 vigneronns les plus patients et les plus attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant des pluies de début septembre, puisse exprimer tout son potentiel phénologique 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

Le Village, les Garrigues, les Dentelles.

ÉLEVAGE

Fûts d'un vin et fûts neufs Tronçais.

CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 20%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans et plus.

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle sans filtration.

DÉGUSTATION

La puissance est là, dissimulée derrière des tanins doux, et une longueur en bouche impressionnante.



PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"The 2003 Gigondas Vieilles Vignes has a dense ruby/purple color and a beautifully sweet nose of melted licorice, asphalt, black currants, and cherries. The wine has a big, glycerin-imbued, full-throttle palate as well as a persistent finish. This is a big, structured wine with surprisingly high levels of tannin. Give it 2-3 years of cellaring and drink it over the following 12-15 years."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/12/2004

Wine Spectator

89/100

"Chewy tannins and a firm, cocoa powder streak frame the plum and currant fruit in this muscular red, which also shows flashy mocha and spice notes. The fruit is quite fresh for a 2003, but the toasty style may be a bit heavy for some. Drink now through 2009. 75 cases made."

James Molesworth, Wine Spectator, 01/01/2006

