

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent- Vacqueyras

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

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'évaporait 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 culturelles 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

Garrigues

ÉLEVAGE

8 mois en fûts, d'un et deux vins Allier – Tronçais

CÉPAGES

Grenache blanc 20%, Clairette 20%,
Roussanne 20%, Marsanne 15%, Viognier
15%, Bourboulenc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: More than 30 years
ans

13 % VOL.

Mise en bouteille: No fining, no filtration



PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"The 2019 Vacqueyras Blanc (a blend of Grenache Blanc, Clairette, Roussanne and Bourboulenc) offers up scents of honeyed pineapple and melon. It's medium to full-bodied on the palate, plump and round, then finishes with hints of anise and white pepper and a touch of silky texture."

Wine Advocate, 24/09/2020

Wine Spectator

92/100

"Starfruit, green plum, fennel and honeysuckle notes stream through in this bright, tasty white, backed with a mouthwatering flash of quinine on the finish."

Wine Spectator, 30/06/2021

