MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

L'automne 2003, fortement pluvieux, a permis une bonne restauration des réserves hydriques des sols. Les pluies automnales sont tombées doucement et régulièrement, favorisant la reconstitution progressive des nappes phréatiques. L'hiver, froid et sec, s'est prolongé, et le débourrement du vignoble est intervenu plus tardivement, avec une semaine de décalage, environ, sur les trois précédents millésimes. Le cycle végétatif s'est poursuivi tranquillement pendant le printemps 2004, sous un climat relativement doux, avec des précipitations rares - plus rares encore après avril -, le mistral maintenant un état sanitaire quasiment parfait jusqu'aux vendanges. Un temps chaud et sec s'établira jusqu'au 15 août, propice à la formation de grappes peu nombreuses et à petites baies. Les réserves hydriques étant alors au bord de l'épuisement, beaucoup de vignerons ont craint que la maturité phénolique n'arrive pas à son terme. L'orage salvateur de la mi-août rassurera tout le monde : les nappes phréatiques revenues à des niveaux corrects, la maturation pouvait s'accomplir dans des conditions parfaites. Les différences considérables de température entre le jour et la nuit ont favorisé la synthèse des anthocyanes responsables de la couleur, et contribué à maintenir un rapport sucres/acides propice à l'équilibre des Vins. Les Vignerons ont eu la possibilité - rare - d'attendre que chaque parcelle de vigne atteigne sa maturité optimale, la dégustation des baies libérant alors des arômes expressifs et des tanins soyeux, annonciateurs d'un Grand Millésime… Les Vendanges pouvaient commencer ! Les vinifications se sont très bien déroulées. Grâce à un état sanitaire parfait, la couleur et la matière ont été obtenues en douceur, sans intervention intempestive sur les cuves... Les fermentations alcooliques se sont terminées en général sans problème. Seules quelques cuves ont traîné un peu, du fait de leur richesse alcoolique naturelle élevée. Pour la plupart, les fermentations malo-lactiques se sont effectuées dans nos propres fûts, ce qui a permis de bien fixer les couleurs d'origine. Nous sommes à l'évidence en présence d'un Millésime exceptionnel, un futur Classique, Millésime de grande garde, et Millésime de grand plaisir !

TERROIR

Landonne, Moulin, Chavaroche, Vaillère.

ÉLEVAGE

Fût neuf. Tronçais.

CÉPAGES

Petite syrah, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DÉGUSTATION

Très coloré, on revient sur un vin plus typé autant en bouche qu'au nez, la violette et la réglisse dominent et la fin de bouche impressionne de part sa minéralité (mine de crayon).

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.

2KZC7F

PRESSE & RÉCOMPENSES

87-89/100
"One hundred percent Syrah, the 2004 Cote Rotie has a floral nose followed by hints of tapenade, creme de cassis, caramel, and smoky oak. It is elegant, medium-bodied, and acidic, which seems to compress the texture and give the wine a slightly narrow finish. It should drink well for 10-12 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.