

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Les vieilles vignes de serine ont su, de nouveau, tirer leur épingle du jeu. Elles confèrent au vin un côté septentrional. Pour ce qui est du grenache, les vignes sur sable ont fait merveille.

LE MILLÉSIME

2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au

froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à faire mûrir son trop peu de raisins : elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronniers ayant taillé en mars aient mieux réussi.

Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opérée. Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre...

Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vigneronniers partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!

A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de

Vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

TERROIR

Les Grès, les Pendants, la Longe, la Ponche.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

Issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah: 30 ans. ans



DÉGUSTATION

Un vin de caractère, juteux et puissant.

PRESSE & RÉCOMPENSES



17/20

"Dark crimson. Less obviously 'sweet' than the Rasteau. Fine boned and savoury. Well constructed and with lots of energy and punch. Tannins particularly well managed but correct rather than exotic like the Rasteau. Lots of tannin on the finish. A hint of austerity at the moment."

Jancis Robinson, 06/10/2014



89-92/100

"the 2013 Vacqueyras Vieilles Vignes is another superb looking 2013 from Michel. Offering beautiful purity in its black and blue fruits, violets and spice, it hits the palate with medium to full-bodied richness, a rounded, supple texture, impressive concentration and juicy acidity. I love it for its core of fruit and approachable feel, and it should evolve gracefully."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2014



15,5/20

"Réussite magistrale du complexe millésime 2013."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 20/08/2016

14/20

"Du poids en bouche avec une matière solide et pleine."

Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015



91/100

"Bright ruby. Powerful red and dark berry scents, accompanied by a smoky mineral quality and a hint of candied ?owers. Spicy black raspberry and cherry compote ?avors put on weight with air, picking up an exotic hint of lavender pastille. Maintains focus and vibrancy through a long, smoky, gently tannic ?nish that emphatically echoes the ?oral note."

Jos Reynolds, Vinous, 01/02/2016

