MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Du grand vin. Cette appellation a beaucoup fait de progrès. Elle est sur le point de dépasser Gigondas. Une merveille, avec un super rapport qualité/prix.

LE MILLÉSIME

La vigne sommeille et se ressource !
Les mois d'hiver et d'automne se sont fait remarquer par la douceur de leurs températures et par leurs précipitations abondantes (presque le double de la normale pour l'automne).
Le mois de mars plutôt chaud et ensoleillé a favorisé le départ du cycle végétatif de la vigne, laissant présager un millésime très précoce, mais la fraîcheur d'avril a pondéré cette avance. Le passage de la fleur s'est effectué sans encombre, il a été rapide (8 à 10 jours).
Pas de phénomène de coulure sauf sur certains grenaches de plus de 40 ans. Une belle récolte en perspective!
Les mois de juillet et d'août très chauds ont contribué au bon développement des raisins (maturation et véraison). Les deux gros orages de juillet (6 et 15 juillet) ont stoppé provisoirement l'évolution pulpaire des raisins et ont empêché par la suite ceux-ci de souffrir de sécheresse. La chaleur caniculaire d'août a permis à la vigne de continuer son cycle en faisant évoluer les sucres de façon spectaculaire mais la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanin) n'était pas encore atteinte. Le retard enregistré dans le nord s'atténue progressivement. Inutile de se précipiter!
Pas une goutte d'eau depuis le 15 juillet! Depuis trente ans, la région n'avait connu une fin d'été aussi ventée : 11 jours de vent avec une vitesse supérieure à 50 km/heure. Côté sud, le fort mistral des 20 premiers jours de septembre a occasionné un phénomène de concentration et dans certaines zones sensibles un début de stress hydrique. Heureusement, les nuits froides et les journées ensoleillées ont favorisé la maturité pelliculaire qui commençait à se faire désirer. Elles ont préservé le bon état sanitaire des raisins - peaux saines et fermes-. De faibles rendements en jus ont été observés du fait de la concentration effectuée par le vent sur les raisins dont le déficit peut varier de 5 à 30% suivant les parcelles et les cépages, par rapport au millésime 2000.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et argiles bleues.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et fûts d'un vin.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 60 ans. ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

SERVICE

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100

"The spectacular 2001 Vacqueyras Vieilles Vignes continues to prove that Michel Tardieu has some serious sources for purchasing finished wine from Vacqueyras. A blend of 80% Grenache and 20% Syrah, it exhibits an inky/purple color as well as a rich perfume of blackberry liqueur, melted licorice, and asphalt. Full-bodied and layered, with outstanding upside potential, this enormously endowed Vacqueyras should be cellared for 4-5 years, and enjoyed over the following 10-15. It is a brilliant achievement!"

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2004

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.