

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Condrieu

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

*Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un Vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces...*

### LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?

Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.

2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire. Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble. Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises mais aussi son lot de déceptions !

En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sécheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration.

Mais jusqu'à quel point ?

Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil...

Les pluies de mi-août et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.

Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

### TERROIR

Paton, Lys de Volan, la Bonnette, Rochecourbe, Les Rivoires, Merlant

### ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 10 mois en fûts neufs et d'un vin Allier et Tronçais, Jupille

### CÉPAGE

Viognier 100%

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 45 ans. ans

### SERVICE

10°C

Décanter juste avant le service.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK**

93/100

"Ripe tangerines, honeyed flowers, spice, and a kiss of minerality all define the 2022 Condrieu, an elegant, incredibly pure Condrieu delivering classic richness and depth while staying pure, focused, and elegant."

**Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 28/03/2024**

**JAMES SUCKLING.COM**

93/100

"Lovely nose of creamy apricots, almond milk and hints of vanilla and baking spices. Medium body with a creamy texture. Ample and round with a caressing development of juicy fruits and a dry, focused finish."

**James Suckling, 14/11/2023**

**Wine Spectator**

92/100

"A zesty white with nice range, showing apricot, clementine and flower blossom flavors powered by orange peel acidity. An open, generous and juicy style, with nice weight but stays focused and fresh. Drink now through 2027"

**Wine Spectator, 29/02/2024**

**Decanter**

95/100

"Slightly reductive nose currently, but it's pure, fruity and juicy on the palate, with vibrant acidity and a long finish. A powerful and concentrated, joyful style of Condrieu with rich peach, apricot flesh, cinnamon and citrus. Fermented and aged for 10 months in new and one-year-old barrels."

**Decanter, 18/09/2023**

