MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

LE MILLÉSIME

Au printemps, des conditions climatiques contrastées, à dominante humide, et les pressions cryptogamiques liées, ravivent des souvenirs encore frais, nourrissant l'inquiétude des Vignerons conscients. Le spectre du millésime 2018 plane au dessus des têtes… Une crainte exacerbée par la perspective d'une récolte abondante, facteur aggravant en cette circonstance… Mais, en pratique, et a posteriori, ces pluies printanières relativement généreuses s'avèreront fort bénéfiques, en contribuant à la reconstitution de réserves hydriques.

En effet, à ce début d'année humide va succéder une période estivale terriblement sèche. Une fois encore, une fois de plus. Constat amer : 2020 est la troisième année consécutive à souffrir aussi durement de la sècheresse… Par bonheur, les nuits sont fraîches. De ce fait, les quelques « misérables » pluies octroyées par Dame Nature deviennent salvatrices. Les ceps survivent, s'adaptent… Et cela relève, selon le terme savant employé par l'un de nos Confrères, de l'épigénétique… Pour autant, à l'approche des vendanges, et alors que la « maturité technologique » s'envole, les maturités phénoliques restent à l'arrêt… Un phénomène qui touche particulièrement les secteurs précoces, les jeunes ceps, et les vignes relativement chargées : à l'aube de la récolte, les Vignerons se trouvent ainsi confrontés à des choix cornéliens… Fait rare, les plus sages des Vignerons, ceux qui font le pari d'attendre les fameuses « pluies équinoxiales », ne sont pas pleinement récompensés : en 2020, la vertu n'aura donc pas nécessairement payé. Exception qui confirme la règle. Mais, dur, très dur constat, pour une année exceptionnelle à sa façon… Seules les très Vieilles Vignes, méticuleusement travaillées, répondent aux attentes des Vignerons exigeants. Au prix de rendements faibles à très faibles… Il n'empêche : par la grâce de leur enracinement profond, une nouvelle fois, les très Vieilles Vignes détenaient la clé de la réussite, même dans ce Millésime si particulier !

TERROIR

Pied-Gu?, Les Teyssonnières, La Bouïssière, Les Dentelles, Le Cayron

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

3/4 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 90%, Mourvèdre 5%, Syrah 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache, Mourvèdre : 60 à + de 100 ans Syrah : + de 40 ans ans

SERVICE

14°C

Décanter 1 heure avant 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.

5145DF

DÉGUSTATION

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 93/100

"Camphor, menthol and plum. This is concentrated, but nicely compact and has intensity and tension. It's also seriously tannic, though the tannins are ripe. A powerful, muscular and potent Gigondas. Drinkable young with a côte de boeuf, but could provide some complexity and intrigue with age."

Decanter, 01/10/2021

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.