

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu - Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes - 2023

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

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

### LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vigneronnes !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vigneronnes abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vigneronnes se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès.

Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

### TERROIR

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

### 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.

## 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

### Wine Spectator

92/100

"A silky, suave version, powered by graphite, with juicy acidity behind its gush of ripe cherry, plum paste and chocolate. Smoky and savory, too, with dried leaves and salty herbs bringing refreshing contrast. Energetic and driven, with power and grip on the serious finish"

Wine Spectator, 31/01/2026

### JAMES SUCKLING.COM

92/100

"Seductive aromas of sweet cherries, sweet spices and bay leaves. This medium-bodied red has fine, firm tannins and a dense core of generous red berries on the palate balanced by spices and herbs. Long, lively and flavorful finish."

James Suckling, 19/01/2026

### JEB DUNNUCK

93+/100

"A blend of 90% Grenache, 5% Syrah, and 5% Mourvèdre brought up two months in older barrels and foudres, the 2023 Gigondas Vieilles Vignes offers spicy red and black fruits, leather, loamy earth, and ground pepper on the nose. It's rich, medium to full-bodied, and savory on the palate, with rock-solid ripeness, plenty of underlying tannins, and outstanding length. Give bottles 2-4 years and enjoy over the following decade."

Jeb Dunnuck, 17/01/2026

