

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



**Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape  
Vieilles Vignes - 2024**

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

**LE MILLÉSIME**

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, une présence et un travail intense au vignoble, une certaine patience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

Façonnée par des conditions météorologiques printanières très capricieuses, cette année très harassante et singulière restera gravée dans les mémoires vigneronnes. La pression cryptogamique durant le cycle végétatif est telle que même les vigneron les plus aguerris n'ont pas forcément été récompensés par leur travail minutieux, voire acharné, dans les vignes. Les dégâts sur feuilles et grappes varient... mais les rendements sur Grenache sont historiquement bas à cause notamment du mildiou et du tri sévère qui en résulte.

Fort heureusement, les chaleurs estivales non délétères, associées au « Roi Mistral » permettent d'aborder ces vendanges dans des conditions un peu plus sereines.

Les amplitudes thermiques, durant le mois de septembre sont bien marquées, et appréciées. Toutefois, Les maturités phénoliques sont lentes et pas toujours atteintes. Malheureusement, trop de vins présentent un certain déséquilibre tannique mais aussi phénolique. Seuls Les Vignerons patients, en possession d'un vignoble « sain », et acceptant de vendanger tard et de trier, ont pu ramasser des raisins de grande qualité. Les vins réussis se feront rares cette année !

**TERROIR**

Les Gardioles, Cabrières, Les Bédines

**ÉLEVAGE**

Fermenté et élevé 8 mois en fût neufs, d'un et deux vins

Allier – Tronçais – Jupille

**CÉPAGES**

Grenache blanc 30%, Clairette 30%,  
Roussanne 25%, Bourboulenc 10%,  
Piquepoul 5%

**DONNÉES TECHNIQUES**

Âge moyen des vignes:  
Grenache/Bourboulenc : 60 ans, Roussanne  
: 40 ans Clairette/Piquepoul : 50 ans ans

**13,5% VOL.**

Mise en bouteille: Sans collage, légère  
filtration.

**SERVICE**

12°C

Décanter juste avant le service.

