

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
Déguster juste avant le service.



PRESSE & RÉCOMPENSES

LE FIGARO

"Nul ne résiste à ce supervin du Rhône, assemblage de grenache blanc et de grenache gris, de roussane, mais aussi de clairette rose et de clairette blanche, de picpoul et de bourboulenc, des cépages qui mûrissent à partir de 12 degrés. Une production de poche limitée à six pièces associée à une sélection drastique et beaucoup d'attention pour ce vin aux notes d'anis étoilé et de réglisse. Une supergourmandise qui fera sensation sur les tables de fêtes, accompagnée d'un crudo de bar ou d'un carpaccio de saint-jacques. Notons que ce vin titre 13,5 degrés sans aucune lourdeur, une des grandes qualités des vins du Rhône du Sud. Une cuvée signée Bastien Tardieu, qui vient de reprendre le flambeau de la société familiale, créée par son père Michel Tardieu et Dominique Laurent, un producteur et négociant en Bourgogne. La maison, aujourd'hui épaulée par le groupe EPI, entame un nouveau cycle. L'amateur repère les nouveaux habillages, les étiquettes épurées, à l'image de ce cru dans l'air du temps."

Le Figaro, 20/12/2025

Wine Spectator

93/100

"Lush, juicy and stylish, with expressive notes of honeysuckle and yellow apple robed in a flattering touch of toasty oak, bringing richness on the long finish, which is threaded with flint smoke."

Wine Spectator, 31/01/2026

