

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Coteaux

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Premiers pas également pour cette Cuvée ! Issue uniquement de beaux Terroirs du Nord de l'Appel-lation, afin de privilégier le fruit et la pureté aromatique. Un Vin flatteur et ambitieux ! J'adore.

LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

TERROIR

Malleval, Coteaux Vitrine sur Saint-Pierre-de-Bœuf, Chavanay, Mourre sur Serrières

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Puis 6 mois en foudre. Tronçais et Allier

VINIFICATION

1/3 non égrappés

CÉPAGE

Serine, syrah 100%

13 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: plus de 40 ans ans

