

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Coteaux

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Une cuvée relativement civilisée et facile d'approche pour les non-initiés. Un joli clin d'œil de la part de ce Cru, souvent considéré comme rustique.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

TERROIR

Les Savaux, Les Chaillots, Patou sur les bas de coteaux.

ÉLEVAGE

18 mois en fûts neufs et d'un vin - Tronçais et Allier. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Serine, Syrah

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 100 ans. ans

SERVICE

16°C

Décanter 2h avant service.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16+/20

"Dark blackish purple. Wild, wild nose! Not the pure direction of the Crozes and St-Joseph but a jangling cocktail of ingredients that does not, yet, quite communicate. The wildflower aromas are not quite as fresh as I'd like. It's all a bit confused at present – a dumb stage?"

Jancis Robinson, 14/10/2016



90-92/100

"Leading off the two Cornas releases, the 2015 Cornas Cuvee Coteaux is a fresher, more lively wine that has a deep purple, almost blue-tinged color with notes of liquid violets, new saddle leather, black raspberries, cassis and freshly crushed rocks. It stays tight and compact on the palate, yet has medium to full-bodied richness, ripe tannin and surprisingly bright acidity. I'd like more mid-palate depth, but it's good."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 30/12/2016



94/100

"This bristles with energy, as briary structure pushes waves of bay leaf, lilac, savory, pepper, cassis, crushed plum and blackberry paste along. Shows a grippy edge on the finish, with iron and alder notes checking in."

James Molesworth, Wine Spectator, 20/12/2017

