MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Cuvée Spéciale

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

Taillé comme un Bourgogne ! Couleur claire, nez intense sur la rose fanée et la pivoine. La bouche est ciselée, toute en retenue. A oublier une dizaine d'années !

LE MILLÉSIME

Au printemps, des conditions climatiques contrastées, à dominante humide, et les pressions cryptogamiques liées, ravivent des souvenirs encore frais, nourrissant l'inquiétude des Vignerons conscients. Le spectre du millésime 2018 plane au dessus des têtes… Une crainte exacerbée par la perspective d'une récolte abondante, facteur aggravant en cette circonstance… Mais, en pratique, et a posteriori, ces pluies printanières relativement généreuses s'avèreront fort bénéfiques, en contribuant à la reconstitution de réserves hydriques.

En effet, à ce début d'année humide va succéder une période estivale terriblement sèche. Une fois encore, une fois de plus. Constat amer : 2020 est la troisième année consécutive à souffrir aussi durement de la sècheresse… Par bonheur, les nuits sont fraîches. De ce fait, les quelques « misérables » pluies octroyées par Dame Nature deviennent salvatrices. Les ceps survivent, s'adaptent… Et cela relève, selon le terme savant employé par l'un de nos Confrères, de l'épigénétique… Pour autant, à l'approche des vendanges, et alors que la « maturité technologique » s'envole, les maturités phénoliques restent à l'arrêt… Un phénomène qui touche particulièrement les secteurs précoces, les jeunes ceps, et les vignes relativement chargées : à l'aube de la récolte, les Vignerons se trouvent ainsi confrontés à des choix cornéliens… Fait rare, les plus sages des Vignerons, ceux qui font le pari d'attendre les fameuses « pluies équinoxiales », ne sont pas pleinement récompensés : en 2020, la vertu n'aura donc pas nécessairement payé. Exception qui confirme la règle. Mais, dur, très dur constat, pour une année exceptionnelle à sa façon… Seules les très Vieilles Vignes, méticuleusement travaillées, répondent aux attentes des Vignerons exigeants. Au prix de rendements faibles à très faibles… Il n'empêche : par la grâce de leur enracinement profond, une nouvelle fois, les très Vieilles Vignes détenaient la clé de la réussite, même dans ce Millésime si particulier !

TERROIR

Bas de la Crau.

NATURE DES SOLS

Sables.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de deux et trois vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

100% non égrappés.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

6A11AF

CÉPAGES
Grenache 99%, Autre 1%

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: Plus de 100 ans ans

14,5% % VOL.
Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE
14°C
Décanter 2h avant le service.

DÉGUSTATION
Taillé comme un Bourgogne ! Couleur claire, nez intense sur la rose fanée et la pivoine. La bouche est ciselée, toute en retenue. A oublier une dizaine d'années !

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

95/100
"Enticing, with a mix of boysenberry and mulberry compote flavors cruising through, this is scored with a prominent graphite note and backed by mesquite, sweet tobacco and violet accents on the finish. Grippy and well-structured too, with a late tug of warm earth. Grenache and Mourvèdre. Best from 2024 through 2040. 500 cases made, 50 cases imported."
James Molesworth, Wine Spectator, 06/11/2022

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.