

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Bandol

AOC Bandol, Provence, France

Les conditions climatiques n'étaient pas forcément idéales pour que le Mourvèdre atteigne sa maturité optimale. Vendangée tardivement, cette Cuvée n'en est pas moins réussie et ambitieuse...

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

TERROIR

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un vin - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

100% égrappés

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Very deep crimson (much deeper than the Tardieu Laurent 2014s from the southern Rhône). Spicy, lively nose. Much more intensity than in the southern Rhône reds. Rich and rewarding on the nose. Real structure and vivacity here. Still youthful but there is fruit concentration on the mid palate. At the moment just a tad skinny with slightly drying tannins on the end but it should bulk out and there is no heat on the finish."

Jancis Robinson, 30/10/2015

