

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Beaucoup de constitution et de matière pour ce Gigondas. Solidement bâti, couleur noire, nez fruit rouge et d'herbes de Provence. Grande garde.

LE MILLÉSIME

La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars... Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants. L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur - rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache. Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.

Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du Rhône, ont favorisé la fin de la maturation. La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération. Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...

Indice tannique phénoménal. Couleur noire. Concentration extrême. Des Vins qui doivent être élevés attentivement - ils en ont un besoin essentiel pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. Assurément, de très grande garde...

TERROIR

Le Cayron, les Garrigues, les Dentelles.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et fût d'un vin (Allier et Tronçais)

CÉPAGES

Grenache 80%, Mourvèdre, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 70 ans. ans

14,5% VOL.

Mise en bouteille: Manuelle sans filtration.

DÉGUSTATION

Beaucoup de constitution et de matière pour ce Gigondas. Solidement bâti, couleur noire, nez fruit rouge et d'herbes de Provence. Grande garde.



PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"Michel Tardieu's 2005 Gigondas Vieilles Vignes is a smoking blend of 80% Grenache, 15% Syrah and 5% Mourvèdre, that comes from three lieux-dits; Les Dentelles, Les Garrigues and Le Cayron, all of which have clay and limestone soils. Partially destemmed and aged 24 months in new and once used barrels, it offers gorgeous notes of sweet currants, ground herbs, olive tapenade and hints of cured meats. Beautifully ripe, with lots of texture and integrated acidity, it has ripe, chewy tannin and is still youthful and vibrant. Enjoy it anytime over the coming decade."

Jeb Dunnuck, *Wine Advocate*, 01/02/2015



92/100

"Ultramodern, with very suave mocha- and spice-filled toast leading the way for lush raspberry, boysenberry, licorice and graphite notes. The long finish lets the minerality blaze while still pumping out the fruit in spades. Drink now through 2013."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 31/12/2007

