

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

Nous sommes très fiers de cette cuvée, et cette année le vin est formidable, aucun excès.

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...

Maturité et état sanitaire parfaits. Les fermentations en fûts se sont bien déroulées. Les Vins sont déjà aromatiques, et offrent une belle fraîcheur. Plus encore, ils sont parfaitement représentatifs de leurs Terroirs... Merci, Mère Nature !

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et fût d'un vin Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Roussanne 50%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, avec une légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Très vieilles vignes, plus de 50 ans pour les Grenache, 10 à 20 ans pour les Roussanne ans

DÉGUSTATION

Très aromatique, arômes complexes, d'épices, de fenouil et d'aneth. Vin de garde.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator 91/100
"Rich, with a hint of maturity thanks to some toast and brioche notes, but there's still plenty of life to the white peach, fig and pear flavors. The long, pure finish shows a nice stony side. Drink now through 2009."
James Molesworth, *Wine Spectator*, 31/12/2007

