

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Un Vacqueyras de belle constitution qui vieillira merveilleusement bien. Soyeux avec une texture de tanin à l'ancienne. Finale ferme.

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

La Ponce.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et fûts d'un vin (Tronçais).

CÉPAGES

Grenache 85%, Syrah 15%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 100 ans pour le Grenache ans

DÉGUSTATION

Un Vacqueyras de belle constitution qui vieillira merveilleusement bien. Soyeux avec une texture de tanin à l'ancienne. Finale ferme.



PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"Michel's 2005 Vacqueyras Vieilles Vignes is a serious wine. Made from 85% Grenache and 15% Syrah that was aged 24 months in new and once used barrels, it's a serious effort that offers terrific, chocolaty dark fruits, spice, garrigue and toasted-bread aromas and flavors. Full-bodied, rich, concentrated and one of the more substantial efforts in the vintage, enjoy this beauty anytime over the coming 4-5 years, although I wouldn't be surprised to see it evolve for longer."

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

Wine Spectator

92/100

"Really exotic, with fig, raspberry, Port reduction, mocha, cinnamon and melted licorice aromas and flavors rippling over creamy tannins. The superlong finish shows notes of sweet earth and fruit mingled together. This has to resolve itself a bit more before it fully hits its stride. Best from 2009 through 2013."

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

