

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Un vin jubilatoire.

LE MILLÉSIME

Je ne vais pas trop vanter la qualité de ce Millésime 2009 - assez exceptionnel, au demeurant... D'autres s'en sont chargés, bien avant moi, et bien avant même que les vins aient fini de fermenter, un exercice étrange pour moi, qui ne suis pas une voyante lisant dans le marc de café !

Je me voulais un peu plus prudent. Peut-être est-ce mon pessimisme latent qui me dictait une certaine réserve, ou bien la difficulté évidente de vinifier les vins et de mener au bout un Millésime assez capricieux - très faibles quantités -, et retors, surtout dans la partie Sud des Côtes-du-Rhône... Au final, ma modération ne s'avère que partiellement justifiée.

Je ne vais pas non plus détailler les conditions climatiques du millésime 2009, mais ce qui a vraiment manqué à ce dernier, c'est le mistral. Pour autant, l'épisode très chaud de fin août a causé un stress hydrique dans certaines parcelles...

Comme souvent, il a donc été nécessaire d'attendre les premières pluies pour voir les maturations repartir... Les vendanges ont été lentes et difficiles. Il convenait de décider au cas par cas. Il fallait ne pas hésiter à arrêter pour mieux repartir.

Mais, au final, après des vinifications assez éprouvantes, le constat s'impose : les meilleurs Vins seront assez remarquables... Mais pas dans le style tannique que nous imaginions en début de fermentation : les Vins, à ce stade, apparaissent concentrés certes, mais plutôt tendres, et, surtout, d'une incroyable finesse. L'élevage va révéler tout le potentiel du Millésime. Nous ne sommes donc pas au bout de nos surprises, avec ce millésime 2009 raffiné, atypique, et encore secret...

La Qualité des Terroirs et des Millésimes trouve d'ailleurs à s'exprimer d'autant plus librement qu'un nombre toujours plus élevé des Domaines partenaires de Tardieu-Laurent, notamment dans le Sud des Côtes-du-Rhône, se reconvertit au Bio. C'est là une évolution dont nous sommes tout particulièrement heureux ! Nous ne souhaitons pas donner une dimension commerciale à la diffusion de cette information. Mais il est important que vous en soyez informés, vous, nos partenaires. Cette information figurera donc désormais dans les fiches techniques. Ainsi, vous pourrez suivre, année après année, les progrès accomplis sur ce plan là...

TERROIR

Saint Pierre de Bœuf, Mauves, Chavanay.

ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.



CÉPAGES

Serine, Syrah

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

DÉGUSTATION

Minéral, juteux, croquant le fruit apparaît très mur sur ce vin flatteur, d'une belle concentration.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

92/100

"This has a lightly firm, singed wood frame, but plenty of flesh to soak that up thanks to the core of the damson plum, blackberry and licorice snap notes. A nice briary edge hangs on the finish."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 31/07/2012

91-93/100

"Opaque violet. Sexy aromas of boysenberry, kirsch, olive, violet and smoke. Broad, sweet and seamless on the palate, showing deeply concentrated dark berry liqueur flavors and mounting smokiness. The sappy finish echoes the floral note and leaves a sweet blue fruit quality behind."

Josh Reynolds, *Stephen Tanzers International Wine Cellar*, 01/04/2011



90-92/100

"Michel Tardieu's 2009 red Northern Rhone offerings...reveal deep colors as well as abundant concentration, structure and power...St.-Joseph should last at least a decade."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/02/2011

