

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

*Fort en caractère, ce Vin au registre aromatique très complexe - fenouil, anis étoilé, fruits de la passion - ravira les amateurs de Vins blancs. A la fois puissant et élégant. Long en bouche. Un Vin de garde.*

### LE MILLÉSIME

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003... Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans ! Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

Le mois d'août très frais a largement favorisé le Millésime. Les blancs dévoilent déjà une belle densité, avec une fraîcheur inhabituelle. Ce sont des vins précis, au fruité net et pur. Un Grand Millésime.

### TERROIR

La Crau, les Serres, le Belvédère

### ÉLEVAGE

Fûts Neufs et fûts 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: Roussanne 20 ans, Grenache 60 ans. ans



## DÉGUSTATION

Fort en caractère, ce Vin au registre aromatique très complexe - fenouil, anis étoilé, fruits de la passion - ravira les amateurs de Vins blancs. A la fois puissant et élégant. Long en bouche. Un Vin de garde.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

94/100

"Full gold. Apricot nectar and orange marmalade aromas are complicated by notes of brown sugar, dried fig and chestnut honey. Thick, chewy pit fruit flavors are extremely sweet but a bracing mineral note helps maintain focus. Finishes with powerful thrust and clinging, sweet pit fruit and caramelized orange notes. This wine fermented for three years."

Josh Reynolds, **Stephen Tanzer International Wine Cellar**, 01/02/2010

