

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

*L'archétype des Vins de Cornas. Issu de très vieilles vignes de plein coteau et du cépage La Serine... Quantités très limitées!*

### 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.

La Qualité est une fois de plus au rendez-vous, ce qui constitue une appréciable compensation. En effet, les rendements de 2010 sont extrêmement bas, plus faibles que ceux de 2009, déjà considéré comme un Millésime très capricieux.

Et pour cause : les conditions climatiques jusqu'à début septembre ont été très délicates... Gel et humidité au printemps ont favorisé la coulure, surtout sur Grenache. La fraîcheur estivale, et les pluies relativement importantes début septembre, expliquent une maturation très lente et hétérogène. Oui, mais... Oui, mais nous avons profité pleinement d'une arrière saison en tout point remarquable! Retour de la chaleur mi-septembre.

Les vignes, peu chargées, sont en mesure de profiter pleinement de conditions optimales. Le Vigneron avisé attendra sereinement la maturité optimale...

Résultat ? Un état sanitaire proche de la perfection, de superbes concentrations et des teneurs en acidité élevées, confèrent au Vin un équilibre exceptionnel - rarement atteint. Le millésime 2010 impressionne déjà. Il ne cessera de charmer...

### TERROIR

Les Eygas et Patou.

### ÉLEVAGE

Fûts neufs Tronçais et Allier.

### CÉPAGES

Serine, Syrah

### 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration ni collage.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à plus de 100 ans. ans

### PRESSE & RÉCOMPENSES

#### Wine Spectator

94/100

"Densely packed, with fig paste, currant confiture and plum pate de fruit notes, all framed by dark roasted tobacco leaf, smoldering black tea notes and a bittersweet chocolate hint. The long finish cruises with authority."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/10/2012



**Decanter**

\*\*\*\*

"Really tasty palate with an exuberant, rich core. Good balance, oak will integrate."

**Decanter, 01/04/2012**

91-93/100

"Bright purple. More intensely perfumed than the Coteaux bottling and showing its oak. The palate offers sexy dark fruit preserve and floral pastille qualities and a strong spicy character. Finishes ripe and expansive, with lingering notes of blueberry, violet and allspice."

**Josh Reynolds, Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/04/2012**

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

18/20

"Extremely dark crimson. Rather more high toned and aromatic than the Coteaux bottling. From vines that are 80 to 100 years old. Really wonderfully successful – so reverberant and ripe yet with massive tannins. Explosively mineral, this is a wine to convert the greatest Cornas doubter, hem hem. Fabulously silky texture wraps up those ripe tannins. Very dry finish for the moment but it should all come right eventually."

**Jancis Robinson, 22/12/2011**

