

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Un Vin qui requiert un élevage attentif, élaboré, pour donner toute sa mesure.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

TERROIR

Les Eygats, Patou.

ÉLEVAGE

Fûts neufs. Tronçais et Allier.

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Serine, Syrah

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à plus de 100 ans

DÉGUSTATION

Beaucoup de classe et de raffinement dans cette cuvée aux senteurs de pierres chaudes et de mûres sauvages.



PRESSE & RÉCOMPENSES



91-94/100

"Possessing more fat, richness and breadth than the Cuvee Coteaux, the 2015 Cornas Vieilles Vignes boasts a deep, saturated purple color with notes of blueberries, ripe black cherries, asphalt, crushed rock and licorice. This is a big, decadent beauty that has lots of baby fat, but also building, ripe tannin, excellent mid-palate depth and a great finish. Forget bottles for 5-6 years and enjoy over the following decade."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 30/12/2016



16,5+/20

"Much more intense and direct than the Coteaux bottling. Very round with extremely well-managed tannins. Yet it communicates the wildness of the appellation. A baby, with animal hints and a tarry finish. Not for the uninitiated."

Jancis Robinson, 14/10/2016



95/100

Decanter, 01/02/2018

