MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

Ce n'est pas une année très favorable pour le "blanc" sur Châteauneuf, notamment sur les Roussane, la chaleur excessive a brûlé certaines parcelles, mais dans les terroirs plus froids, les raisins ont bien résisté, et ont donné de beaux jus et de beaux parfums, c'est le cas sur cette cuvée.

LE MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2002-2003 furent particulièrement pluvieux : les précipitations abondantes ont facilement reconstitué des réserves hydriques du sol nécessaires au développement végétatif de la vigne. Ces réserves vont diminuer rapidement : le printemps et l'été 2003 sont caractérisés par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles.
De début mars à fin août le soleil est omniprésent, la chaleur est inhabituelle, les pluies se font rares. Si l'eau ne fait pas défaut, ces conditions exceptionnelles sont optimales pour l'obtention d'un raisin de qualité dans un état sanitaire parfait. A chaque stade phénolique de la vigne (floraison, nouaison, véraison), les observations laissent augurer une récolte qualitative. La canicule de l'été a permis partout d'obtenir rapidement – 15 jours d'avance en moyenne sur 2002 – une concentration en sucres importante, mais un déficit hydrique excessif pouvait bloquer la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanins). Seules les vieilles vignes, peu chargées en raisins et aux racines implantées profondément, ont reçu une alimentation hydrique suffisante pour atteindre naturellement cette maturité. Et seuls les vignerons les plus patients et les plus attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant des pluies de début septembre, puisse exprimer tout son potentiel phénolique et aromatique.
Le millésime 2003 est donc placé sous le signe du soleil, soleil qui a prélevé sa part sur la récolte : les rendements sont faibles, mais la qualité très prometteuse…
Après quelques mois d'élevage, les vins présentent beaucoup de puissance, des couleurs intenses et profondes. Les degrés sont très élevés au nord comme au sud, mais les vins restent équilibrés, les longueurs en bouche sur certaines cuvées sont assez impressionnantes.
Les Blancs sont assez prometteurs avec beaucoup de gras et de puissance, c'est la meilleure année jamais produite par la Maison Tardieu-Laurent.

NATURE DES SOLS

Galets roulés.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et d'un vin.

CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Roussanne 50%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Très vieilles vignes, plus de 50 ans pour les Grenache, 10 à 20 ans pour les Roussane ans

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

7M2R1F

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"The 2004 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes Blanc is a blend of equal parts Grenache Blanc and Roussanne that spent 12 months, on lees, in 50% new French oak. A big, rich effort that has racy acidity, medium to full-body and loads of texture, it's still amazingly youthful and fresh. Buttered citrus, honey, lemon curd and hints of nuts are just some of the nuanced here, and this is an impressive effort that will continue to evolve gracefully for a number of years."

Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/02/2014

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.fr
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.