MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

Très riche avec des arômes d'épices et de laurier. Grande texture. Finale longue et magnifique.

LE MILLÉSIME

La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars… Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants. L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur – rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache. Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.
Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du Rhône, ont favorisé la fin de la maturation. La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération. Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...
Indice tannique phénoménal. Couleur noire. Concentration extrême. Des Vins qui doivent être élevés attentivement - ils en ont un besoin essentiel pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. Assurément, de très grande garde…

TERROIR

Grès d'Orange, La Crau.

ÉLEVAGE

Fûts d'un vin et fûts neuf (Tronçais).

CÉPAGES

Grenache 90%, Syrah et Mourvèdre 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 70 à 100 ans. ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration ni collage.

DÉGUSTATION

Très riche avec des arômes d'épices et de laurier. Grande texture. Finale longue et magnifique.

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.

7NY50F

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

96/100

"Still shrouded by its bacony toast, this has a lot to resolve, but the massive core of blackberry, black currant, fig, loam, dark tobacco and molten chocolate is very impressive. The finish shows the grip and balance of the vintage, boding well for serious cellaring. Best from 2009 through 2032."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/12/2007

91-93/100

"The 2005 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes (90% Grenache and equal parts Mourvedre and Syrah) comes primarily from the famed sector of Chateauneuf du Pape known as La Crau. This is a beautiful wine that is more elegant than the regular Chateauneuf du Pape, with raspberry and kirsch liqueur notes, a deep ruby color, finesse, acidity, and ripe tannin. It seems to be a terroir-based statement of Chateauneuf du Pape that cuts a style midway between the traditionalists and the modernists. This wine will need several years of bottle age, and should drink nicely for 15 or more years. Introduced first in 2001, Michel Tardieu makes a traditional Chateauneuf du Pape from 100% Grenache and 100% stems. He believes the wine needs at least 5-7 years of bottle age and then is meant to last 25-30 years."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2007

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.