MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

Un flacon avec lequel les Amateurs prendront du plaisir dès les premières années.

LE MILLÉSIME

Il n'est pas dans notre nature d'être pessimistes. Encore moins d'être alarmistes. Mais la force du constat s'impose à nous : le vignoble français subit de plein fouet les effets du changement climatique. Nous en prenons la mesure année après année…
Le Millésime 2019 a été marqué par une extrême sécheresse. Entre Avril et Septembre, les Vignobles n'ont pas bénéficié de la moindre pluie sérieuse. Le peu d'eau tombé s'évaporait avant même d'avoir humecté les sols… Pour ajouter à la catastrophe annoncée, le mois de juin battait des records de chaleur…
La catastrophe, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, ne pouvait être que majeure... Oui, mais… Mais les Vignes, et, plus particulièrement les vieux ceps, sont capables d'une résistance, d'une résilience, qui inspirent le respect. Nous observons. Nous admirons, avec humilité, ce végétal qui s'efforce de s'adapter... Et nous sommes chahutés à l'idée que, un jour, les bouleversements en cours dépasseront les seuils admissibles, et que ces merveilleux Cépages pourraient être amenés à s'effacer…
Les vendanges 2019 arrivent... Sans eau dans les sols. A peine quelques gouttes….
Et, là, petit « coup de pouce » de Dame Nature : à la mi-septembre, des pluies salvatrices, une vingtaine de millimètres, qui changent complètement la physionomie du Millésime ! Les Vignes, que le manque d'eau et les fortes chaleurs avaient stressées, se détendent, les maturités phénoliques s'enclenchent… Pari gagnant pour les Vignerons qui ont su attendre ! Mais comment ne pas s'interroger, quand des « miracles » s'imposent comme « ingrédients » chaque année plus indispensables… ?
Paradoxalement les blancs offrent une belle fraicheur aromatique et gustative. De beaux équilibres contrebalancent la concentration sous-jacente. La minéralité valorisée par des pratiques culturales adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.
Au final, 2019 s'inscrira vraisemblablement parmi les « Millésimes de Légende » !

TERROIR

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C
Décantation 2h avant le service.

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.

7U01WF

DÉGUSTATION

Un Vin à la belle ossature et à la corpulence mesurée. Sur des notes de tabac, de sous-bois.

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.