

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Coteaux

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Marqué par son terroir, plus réussi que 2000.

LE MILLÉSIME

La vigne sommeille et se ressource !

Les mois d'hiver et d'automne se sont fait remarquer par la douceur de leurs températures et par leurs précipitations abondantes (presque le double de la normale pour l'automne).

Le mois de mars plutôt chaud et ensoleillé a favorisé le départ du cycle végétatif de la vigne, laissant présager un millésime très précoce, mais la fraîcheur d'avril a pondéré cette avance. Le passage de la fleur s'est effectué sans encombre, il a été rapide (8 à 10 jours).

Pas de phénomène de coulure sauf sur certains grenaches de plus de 40 ans. Une belle récolte en perspective!

Les mois de juillet et d'août très chauds ont contribué au bon développement des raisins (maturation et véraison). Les deux gros orages de juillet (6 et 15 juillet) ont stoppé provisoirement l'évolution pulpaire des raisins et ont empêché par la suite ceux-ci de souffrir de sécheresse. La chaleur caniculaire d'août a permis à la vigne de continuer son cycle en faisant évoluer les sucres de façon spectaculaire mais la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanin) n'était pas encore atteinte. Le retard enregistré dans le nord s'atténue progressivement. Inutile de se précipiter!

Pas une goutte d'eau depuis le 15 juillet! Depuis trente ans, la région n'avait connu une fin d'été aussi ventée : 11 jours de vent avec une vitesse supérieure à 50 km/heure. Côté nord, les températures fraîches de septembre ont ralenti la maturation des baies et ont fait progresser lentement mais sûrement la maturité phénolique. L'expérience et la sagesse du vigneron ont fait le reste.

TERROIR

Les Chaillots.

ÉLEVAGE

Fût neuf de l'Allier.

CÉPAGE

Syrah 100%

13% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 20 à 40 ans et plus.
ans

DÉGUSTATION

Du fruit (cassis, mûre), tanins très présents, ronds et plaisants, finale très minérale.



PRESSE & RÉCOMPENSES



89-91/100

"The Cornas cuvees are the most concentrated, interesting offerings I tasted from Michel Tardieu's 2001 northern Rhone portfolio. The dense, medium to full-bodied 2001 Cornas Coteaux offers an inky/purple color as well as a gorgeous perfume of liquid minerals, creme de cassis, coffee, and licorice. High tannin is balanced by equally high levels of fruit and glycerin. This huge yet surprisingly refined Cornas should hit its peak in 3-4 years, and last for 15+."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2004

