

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Rasteau - Vieilles Vignes

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Bien souvent dans les millésimes dits « solaires », cette Appellation semble un peu « excessive »... Mais il y a toujours une exception pour confirmer la règle, et, cette année, la cuvée est superbement équilibrée, et typée. Belle réussite !

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 !

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues.

ÉLEVAGE

12 mois en Fûts d'un vin - Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

1/3 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décanter 1h avant la dégustation.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 80 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans ans



PRESSE & RÉCOMPENSES



91-93/100

"From one of the standout appellations in the vintage, the 2015 Rasteau Vieilles Vignes comes from higher elevation parcels located behind the village. In general, this has slightly cooler terroirs. Made from 70% Grenache, 20% Syrah and 10% Mourvèdre, it has terrific notes of crushed violets, jammy blackberries, scorched earth and pepper in a surprisingly elegant, silky style that carries terrific mid- palate depth and fine tannin. It will have over a decade of prime drinking."

Jeb Denuck, Wine Advocate, 01/11/2016



16+/20

"Dark ruby. Colour not quite out to the rim. Notably gamey/meaty on the nose (a Mourvèdre effect?). Sweet, roasted start and without quite the concentration of the top Côtes du Rhône bottlings. But masses of tannins on the end."

Jancis Robinson, 14/10/2016



16,5/20

"."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2017

