

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

Saint Joseph,

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'évaporerait 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... ?

En dépit du caractère solaire du Millésime, les Vins honorent avec justesse leurs Terroirs. Les blancs, tout comme les rouges, sont racés, précis, harmonieusement caractérisés. Ils sont également promis à un bel avenir !

TERROIR

Les Oliviers sur Mauves – La Ribaudy sur Chavanay – La Roue sur Saint-Jean de Muzols

ÉLEVAGE

10 mois en fûts neufs, d'un et deux vins.

CÉPAGES

Marsanne 85%, Roussanne 15%

14 % VOL.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

92/100

"Starfruit, green plum, fennel and honeysuckle notes stream through in this bright, tasty white, backed with a mouthwatering flash of quinine on the finish."

Wine Spectator, 30/06/2021

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 30 ans et 40 ans

