

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

### LE MILLÉSIME

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.

Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90... En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.

La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vignerons pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.

Fort heureusement, les pluies bienfaisantes tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

### TERROIR

La Crau, Les Gardioles, Cabrières, Plateau de Mont-Redon

### ÉLEVAGE

8 mois en fûts neufs, d'un et deux vins Allier – Tronçais – Jupille

### CÉPAGES

Grenache blanc 40%, Roussanne 25%,  
Clairette 20%, Bourboulenc 10%, Piquepoul  
5%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes:  
Grenache/Bourboulenc : 60 ans, Roussanne  
: 40 ans Clairette/Piquepoul : 50 ans ans

### 13,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère  
filtration.

### SERVICE

12°C  
Déguster juste avant le service.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100  
La Revue du Vin de France, 01/09/2022

