

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Cuvée Spéciale

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

Parfumée, fraîche, délicate, d'une puissance retenue, cette Cuvée traditionnelle a encore donné un Vin en dehors de toutes les normes, en dehors des styles les plus en vogue, les plus "modernes" de l'Appellation... Un Vin à part... pour le bonheur des Amateurs !

LE MILLÉSIME

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003... Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans ! Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

TERROIR

La Crau.

ÉLEVAGE

Fûts d'un et deux Vins - Allier.

VINIFICATION

Non égrappé

CÉPAGE

Grenache 100%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 90 ans et plus. ans



DÉGUSTATION

Parfumée, fraîche, délicate, d'une puissance retenue, cette Cuvée traditionnelle a encore donné un Vin en dehors de toutes les normes, en dehors des styles les plus en vogue, les plus "modernes" de l'Appellation... Un Vin à part... pour le bonheur des Amateurs !

PRESSE & RÉCOMPENSES



92-94/100

"The 2006 Chateauneuf du Pape Cuvee Speciale, which includes 100% stems from a vineyard planted in pure sand in the Courthezon sector of Chateauneuf du Pape, has the classic kirsch liqueur notes with licorice, pine forest notes, and plenty of pepper. It is a noble, full-bodied style of Chateauneuf du Pape with superb purity and length."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/10/2007

Wine Spectator

94/100

"Rich, with a sappy intensity to the cassis and red plum fruit that pumps through, pushed by red licorice, raspberry ganache and incense notes. The long, detailed finish lets additional mocha and roasted vanilla hints chime in. Grenache. Drink now through 2024."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 30/04/2009

91/100

"Ruby-red. Seductive aromas of raspberry, Asian spices, smoky minerals and potpourri. Lively red fruit flavors show a silky texture and good mineral tang. A vivacious, seamless wine that's delicious right now."

Josh Reynolds, *Stephen Tanzer's International Wine Cellar*, 01/02/2009

