

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

*Cuvée moins importante cette année, deux sources ont été écartées. Le vin possède beaucoup de finesse et de caractère.*

### 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

Landonne, Côte-Brune, Vaillière, Champin, Leyat et autres.

### ÉLEVAGE

Fût neuf. Allier.

### CÉPAGES

Serine, Syrah

### 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 25 à 60 ans et plus.  
ans

### DÉGUSTATION

Très typé (mine de crayon, graphite). Long et suave, très féminin. Comparé au Cornas VV.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



86-88/100

"One of the least impressive Cote Roties Michel Tardieu has produced is the 2001. Refined, elegant, medium-bodied, and restrained, it lacks volume, density, and length. A dark ruby color is followed by tell-tale aromas of bacon fat, flowers, raspberries, and other black fruits. What's there is pleasant, but the wine is excessively delicate, with an abrupt finish. Drink this 2001 during its first 5-7 years of life."

**Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2004**

