MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Enormément de densité et de constitution dans ce vin possédant un bel équilibre. Les tanins et l'élevage doivent se fondre. Un vin à fort potentiel.

LE MILLÉSIME

La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars… Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants. L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur – rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache. Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.
Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du Rhône, ont favorisé la fin de la maturation. La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération. Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...
Très grande couleur, tanins soyeux. Beaucoup de race et de typicité. Très Grand Millésime.

TERROIR

Les Eygas et Geynale.

ÉLEVAGE

Fûts neufs Tronçais.

CÉPAGES

Serine, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 à 80 ans. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration ni collage.

DÉGUSTATION

Enormément de densité et de constitution dans ce vin possédant un bel équilibre. Les tanins et l'élevage doivent se fondre. Un vin à fort potentiel.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

95/100
"Polished and lush, this is frankly modern, with alluring mocha, fig cake, linzer torte and loganberry notes, but it's also firmly grounded in its terroir, with a racy iron- and chalk-edged finish that delivers grip and definition. Best from 2008 through 2020."
James Molesworth, Wine Spectator, 31/03/2008

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

9Q779F