

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

Magnifique définition et grande richesse. Très minéral, finale longue et pure. Un grand classique de Côte Rôtie.

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

Landonne, Moulin, Chavaroche, Vaillère.

ÉLEVAGE

Fût neuf. Tronçais.

CÉPAGES

Serine, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DÉGUSTATION

Magnifique définition et grande richesse. Très minéral, finale longue et pure. Un grand classique de Côte Rôtie.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

95/100

"A gorgeous nose of warm whole-wheat bread, freshly ground espresso and molten chocolate leads to a dense palate of currant, plum sauce, black licorice and chocolate notes, all pushed by a dense, loamy, but well-defined finish where an iron note lurks. This will need some time. Best from 2010 through 2020."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/03/2008

