

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

*Encore hors normes : Vin paysan, noir, aux tanins très présents. Grande concentration en bouche, qui peut laisser perplexe le dégustateur relativement au millésime de naissance!*

### LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques plutôt chaudes des derniers millésimes pouvaient conduire à imaginer que le millésime 2008 serait dans la même lignée: eh bien, non ! 2008 sera d'un style que l'on pensait révolu, issu d'une vendange froide à très froide, aux maturités très lentes. Les pluies de printemps n'ont pas facilité la tâche, avec du mildiou, lequel a causé la perte d'une partie de la récolte.

L'été, assez froid, sans chaleurs excessives, n'a pas "forcé" le raisin à mûrir rapidement, comme cela avait été le cas dans les millésimes précédents.

Début septembre, un passage pluvieux est venu ajouter à la complexité de ce millésime, avec de fortes pluies, principalement dans le nord de la Vallée du Rhône. Et pourtant, quand les raisins étaient dans un état sanitaire impeccable, ils ont parfaitement supporté cette période. Ces raisins dans un état sanitaire impeccable se trouvent chez les meilleurs Vignerons.

Ces mêmes Vignerons ont alors pleinement bénéficié, à partir de la mi-septembre, d'une longue période favorable, très fraîche mais ensoleillée. Les Vendanges s'achèvent donc sur un sourire, et sur un potentiel qualitatif tout à fait respectable.

### TERROIR

Dentelles, Garrigues, Village.

### ÉLEVAGE

Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais.

### CÉPAGES

Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre et Cinsault 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache 60 ans, Syrah, Mourvèdre et Cinsault 35 ans. ans

### 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

### DÉGUSTATION

Encore hors normes : Vin paysan, noir, aux tanins très présents. Grande concentration en bouche, qui peut laisser perplexe le dégustateur relativement au millésime de naissance!



## PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"From grenache vines that are at least 60 years old, this includes 15 percent syrah in the blend. It charms with sweet, brambly raspberry fruit underlined by dark chocolate, pepper and tobacco leaf. Firm and warming, this is a bottle to open on a cool evening with lamb shanks."

Tara Q Thomas, *Wine & Spirit*, 01/02/2012

90/100

"Deep ruby. High-pitched red and dark berry aromas are complemented by blood orange and smoky minerals. Spicy, precise Gigondas with lively raspberry and cherry flavors and a seamless texture. At once open-knit and energetic, finishing with very good cut and spicy persistence. This drinks well now."

Josh Reynolds, *Stephen Tanzers International Wine Cellar*, 01/01/2011

### Wine Spectator

90/100

"Shows the firm edge of the vintage, with a solid core of sage, roasted plum, fig bread and mulled spice notes. A briary edge lingers on the finish, offering enough density to stretch out further with modest cellaring."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 15/10/2010



88-90/100

"The 2008 Gigondas Vieilles Vignes shows more crushed rock and floral notes in its medium-bodied, Pinot Noir-styled personality. With good fruit and elegance as well as a feminine quality"

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/10/2009



17/20

"A little bluer than the Guy Louis Côtes du Rhône but no deeper. Meaty and sappy and appetising on the nose with full-blown fully ripe Grenache flavours and lots of herbs and spices. Very sweet and lush. Some of 2008's refreshing acidity and some pretty assertive fine tannins. Sweet and more polished than most Gigondas. For the medium term. Lighter than most Gigondas but not much the worse for it. Characteristically dry on the finish though."

Jancis Robinson

