

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

*A nos yeux, l'une des Appellations les plus fascinantes de la Vallée du Rhône... Comptant parmi les plus Grands Terroirs, ce Cru est un véritable vivier de Grands Vins... Et, une fois de plus, il tient toutes ses promesses, avec une nouvelle Cuvée de cœurs de coteaux, sur le Terroir emblématique de Mauves.*

### LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

### TERRAIRE

La Madonne sur Chavanay, Coteaux Vitrine sur Saint-Pierre-de-Bœuf, Sainte-Epine sur St-Jean de Muzols, les Oliviers sur Mauves.

### NATURE DES SOLS

Granits durs et en décomposition.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

### VINIFICATION

1/3 non égrappés.



**CÉPAGES**

Serine, Syrah

**13% % VOL.**

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

---

**DONNÉES TECHNIQUES**

Âge moyen des vignes: Serine: plus de 100 ans, Syrah: 60 ans. ans

---

**SERVICE**

16°C

Décanter 1h avant service.

