

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...

LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

TERROIR

Landonne, Côte de Rozier, les Rochains.

NATURE DES SOLS

Schistes.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Tronçais et Allier. Puis 10 mois en foudre.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.

CÉPAGES

Serine, Syrah 100%, Serine

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: plus de 40 ans ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

16°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...



PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Deep crimson. This cask sample is a little tired on the nose unfortunately. Charming round fruit that is – like the Crozes – sweeter and softer than usual. The tannins are relatively light although there's enough acidity. Atypical for the appellation."

Jancis Robinson, 22/10/2018

Decanter

96/100

"A blend of three Côte Brune terroirs, La Landonne, Lancement and Chavaroche, that spends 12 months in new and year-old barrels, then a further year in foudre. Gorgeous smoky black olive and charred rosemary nose. Not super concentrated, but so drinkable, dynamic and complex, with an intense lifted freshness, vibrant acid line and fine-grained tannins."

Decanter, 11/05/2019

**bettane +
desseauve**

17,5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019



94-95/100

"Opaque ruby. Deeply pitched, mineral-accented aromas of blackberry, cherry pie and violet are complemented by a suave suggestion of exotic spices. Sappy and alluringly sweet, offering palate-staining black/blue fruit, floral pastille and spicecake flavors and a subtle hint of salty olive. Finishes sweet, seamless and extremely long, displaying sharply delineated mineral and floral pastille notes and steadily building tannins."

Vinous, 31/07/2019

