

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu - Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se lais-sera approcher sur sa jeunesse.

### LE MILLÉSIME

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.

Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90... En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.

La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vigneron pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.

Fort heureusement, les pluies bienfaites tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

### TERROIR

Plateau de Sarrians, la Ponche, les Pendants

### ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Puis 10 mois en foudre. Allier et Tronçais.

### VINIFICATION

100% égrappés.

### CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans. ans

### 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.



## DÉGUSTATION

Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se laisse approcher sur sa jeunesse.

