

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

*Une pureté de fruit, une délicatesse des tanins, qui charment absolument. Un peu moins concentré que précédemment, ce Vin gagne en finesse et en définition. Racé !*

### LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la fin du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble. Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la fin de l'hiver. Il est exceptionnel que le délai entre la fin de l'hiver et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains.

Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vinifications lentes, dans des conditions optimales.

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la finesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent fins, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suffisants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

L'implication et le savoir-faire des vrais Vignerons.

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, afin que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols. Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le défi d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

### TERROIR

Les Grès, Les Pendants, Le Plateau de Sarriens.

### ÉLEVAGE

Fûts d'un vin. Allier et Tronçais.



## CÉPAGES

Grenache 85%, Syrah 15%

## 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

## DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache, 65 ans, Syrah, 35 ans.  
ans

## DÉGUSTATION

Une pureté de fruit, une délicatesse des tanins, qui charment absolument. Un peu moins concentré que précédemment, ce Vin gagne en finesse et en définition. Racé !

## PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"Glass-staining purple. Smoky aromas of cherry-cola, cassis and licorice, with a floral overtone. Really showing its syrah element today, and more powerful than it was from barrel, displaying deep dark fruit flavors and suave floral and mineral qualities. Finishes with very good clarity and chewy, sappy persistence. This is already very alluring."

**Josh Reynolds, Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 01/01/2010**

**Wine Spectator**

93/100

"Hyperripe, but racy and beautifully defined, with amazing drive thanks to the strong graphite spine that holds the fig paste, hoisin sauce, black tea and mulled currant fruit flavors. Superlong."

**James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2009**

