

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu - Laurent - Cornas - 2023

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

### LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès.

Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

### TERROIR

Les Savaux, Les Chaillots, Bas de Coteaux Patou

### ÉLEVAGE

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

Allier – Tronçais – Jupille

### VINIFICATION

1/2 non égrappés

### CÉPAGE

Syrah, Serine 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 100 ans ans

### 13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage ni filtration



## PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"Plus lacté, avec une note de caramel, le comas dévoile une matière tout en volume et sans la moindre aspérité tannique. Ce vin s'appuie sur un élevage qui s'estompera dans le temps grâce à un fruit plein et dense. Patience."

La Revue du Vin de France, 01/09/2025

**JEB DUNNUCK**

94+/100

"Coming from a mix of the Les Savaux, Les Chaillots, and Patou lieux-dits, the 2023 Cornas is all Serine clone and was partially destemmed before being aged 24 months in a mix of new and recent barrels as well as foudre. Juicy black and blue fruits, fig leaf, pepper, and scorched earth notes (there's almost a Hermitage-like burning ember character) all define the aromatics, and it's a ripe, big, fleshy Cornas with ample mid-palate depth, terrific purity of fruit, ripe yet firm underlying tannins, and outstanding length. It's a serious wine that offers pleasure today due to its wealth of fruit yet has the depth and structure to benefit from 4-5 years of bottle age and cruise over the following 10-15 years."

Jeb Dunnuck, 26/02/2026

