

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Expressif, minéral, suave. Un Vin de Grande Classe, qui jouit d'un parfait équilibre, l'équilibre Nord-Sud... au sein de l'Appellation !

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'évènements 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

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

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin.

Puis 8 mois en foudre - Tronçais et Allier

CÉPAGE

Syrah, Serine 100%

13 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration

DONNÉES TECHNIQUES

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

DÉGUSTATION

Expressif, minéral, suave. Un Vin de Grande Classe, qui jouit d'un parfait équilibre, l'équilibre Nord-Sud... au sein de l'Appellation !



PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Purplish crimson. Aromatic, mid intensity, sweet and salty wine without that much tannin. Quite accessible and not one of the most ambitious St-Josephs (not trying to be Hermitage). Very 'pleasant' for medium-term drinking."

Jancis Robinson, 22/10/2018



92-93/100

"Vivid purple. Displays powerful aromas of dark berry and cherry preserves, baking spices and incense, with a smoky nuance that builds as the wine gets air. Fleshy and broad on the palate but lively as well, offering intense blackberry, boysenberry flavors and a suave touch of candied flowers. Finishes seamless, juicy and impressively long, with an echo of violet and discreet tannins that add shape and subtle grip. (50% whole clusters)"

Josh Reynolds, Vinous, 01/08/2019



16/20

La Revue du Vin de France, 31/08/2019



17/20

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



92/100

"Focused, featuring a mix of cherry, red currant and bramble notes, mixed with light tobacco, savory and sanguine accents. Shows mouthwatering cut on the finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2019



91/100

"Already in the bottle, the 2017 St Joseph Vieilles Vignes blends fruit from Chavanay with smaller portions from Saint-Epine and les Oliviers. It's oral and herbal, with lovely peppery notes accenting a mix of cherries and blueberries. Medium to full-bodied, it's silky and supple and will be a joy to drink over the next several years."

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 19/12/2019

