

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Grand potentiel. Fin, élégant, puissant. Oui, mais... Malheureusement, les rendements sont in?mes ! Quantités très limitées

LE MILLÉSIME

La Qualité est une fois de plus au rendez-vous, ce qui constitue une appréciable compensation. En effet, les rendements de 2010 sont extrêmement bas, plus faibles que ceux de 2009, déjà considéré comme un Millésime très capricieux.

Et pour cause : les conditions climatiques jusqu'à début septembre ont été très délicates... Gel et humidité au printemps ont favorisé la coulure, surtout sur Grenache. La fraîcheur estivale, et les pluies relativement importantes début septembre, expliquent une maturation très lente et hétérogène. Oui, mais... Oui, mais nous avons pro?té pleinement d'une arrière saison en tout point remarquable! Retour de la chaleur mi-septembre.

Les vignes, peu chargées, sont en mesure de pro?ter pleinement de conditions optimales. Le Vigneron avisé attendra sereinement la maturité optimale...

Résultat ? Un état sanitaire proche de la perfection, de superbes concentrations et des teneurs en acidité élevées, confèrent au Vin un équilibre exceptionnel - rarement atteint. Le millésime 2010 impressionne déjà. Il ne cessera de charmer...

TERROIR

Le Haut de la Crau, les Gardioles, Courthézon.

NATURE DES SOLS

Galets roulés.

ÉLEVAGE

Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Grenache 85%, Mourvèdre 10%, Syrah 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache Noir de 80 ans et plus, Syrah de 50 ans et Mourvèdre de 30 ans. ans

