MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

Nous avons choisi de privilégier les secteurs « frais » de l'Appellation.
La Cuvée ne représente donc qu'une dizaine de fûts, cette année.
Ce « sacrifice » s'est avéré judicieux : le Vin est digeste, typé, sur des notes de fenouil et de garrigue !

LE MILLÉSIME
2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent…
Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débuter les vendanges !

TERROIR
La Crau, les Gardioles, Cabrières, Plateau de Mont-Redon.

NATURE DES SOLS
Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE
12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais.

CÉPAGES
Grenache blanc 50%, Roussanne 35%, Clairette 10%, Bourboulenc 5%

14% % VOL.
Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans, Roussanne: 30 ans, Clairette et Bourboulenc: 40 ans ans

SERVICE
12°C
Décanter juste avant le service.

DÉGUSTATION
Le Vin est digeste, typé, sur des notes de fenouil et de garrigue !

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EHP7IF

PRESSE & RÉCOMPENSES

92-94/100

"Starting o? and a smokin' good white from this family run estate, the 2015 Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes Blanc checks in as 50%Grenache Blanc, 35% Roussanne and the rest Clairette and Bourboulenc. It comes from mostly sandy and pebbly soils (La Crau, La Gardiole, Cabrieres and Mont Redon) and is brought up in a combination of new, once and twice-used barrels. Rich, full-bodied, gorgeously pure and layered, with ample notes of ripe peach, buttered citrus and toasted bread, it has a touch of oak still showing, but will come together nicely in bottle and keep for a decade or more."

Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/11/2016

16/20

"Pale straw. Light honey nose. Quite weighty and well balanced but it lacks a real spark for me. Just a bit chewy and grainy on the end and seems a tad heavy. That's Châteauneuf Blanc! Though there is some potential for further development."

Jancis Robinson

16/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2017

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EHP7IF