

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

*Les Grenaches et Roussannes ont fait des merveilles dans cette appellation... Je dois le confesser: j'adore!*

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

Les blancs sont de très haut niveau, dans la lignée du Millésime précédent.

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence !

### TERROIR

La Crau, le Belvédère.

### NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Roussanne 50%, Grenache blanc 50%

### 13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans, Roussanne: 30 ans. ans

### SERVICE

12°C

Décanter juste avant le service.

### DÉGUSTATION

Le vin est superbement équilibré, sur des notes de badiane et de réglisse, parmi bien d'autres...



## PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"Another terrific white is the 2014 Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes Blanc. Made from equal parts Grenache Blanc and Roussanne from the La Crau and Belvedere lieux-dits, it spent 12 months on lees in new and one-year-old barrels prior to bottling. Surprisingly, given its stint in barrel, it has a clean, classic feel in its citrus blossom, crisp minerality and lemon peel aromatics. These give way to a beautiful, medium to full-bodied, nicely concentrated, yet overall fresh white that can be enjoyed anytime over the coming 5-6 years. Given its concentration, I suspect even longer."

**Jeb Denuck, Wine Advocate, 01/10/2015**



16/20

"Mid straw. Smoky reductive nose. Some peachy fruit on the palate but much less nerve than on the Guy Louis 2014. Big and boisterous. A little sweet and sherbet-like on the finish."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**



92/100

"White peach, yellow apple and green melon notes form the core, with bright chamomile and quinine details adding freshness through the lengthy finish."

**James Molesworth, Wine Spectator Insider, 06/04/2016**

