

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

C'est le retour en force de cette cuvée qui a fait en partie la réputation de La maison.

LE MILLÉSIME

Je ne vais pas trop vanter la qualité de ce Millésime 2009 - assez exceptionnel, au demeurant... D'autres s'en sont chargés, bien avant moi, et bien avant même que les vins aient fini de fermenter, un exercice étrange pour moi, qui ne suis pas une voyante lisant dans le marc de café !

Je me voulais un peu plus prudent. Peut-être est-ce mon pessimisme latent qui me dictait une certaine réserve, ou bien la difficulté évidente de vinifier les vins et de mener au bout un Millésime assez capricieux - très faibles quantités -, et retors, surtout dans la partie Sud des Côtes-du-Rhône... Au final, ma modération ne s'avère que partiellement justifiée.

Je ne vais pas non plus détailler les conditions climatiques du millésime 2009, mais ce qui a vraiment manqué à ce dernier, c'est le mistral. Pour autant, l'épisode très chaud de fin août a causé un stress hydrique dans certaines parcelles...

Comme souvent, il a donc été nécessaire d'attendre les premières pluies pour voir les maturations repartir... Les vendanges ont été lentes et difficiles. Il convenait de décider au cas par cas. Il fallait ne pas hésiter à arrêter pour mieux repartir.

Mais, au final, après des vinifications assez éprouvantes, le constat s'impose : les meilleurs Vins seront assez remarquables... Mais pas dans le style tannique que nous imaginions en début de fermentation : les Vins, à ce stade, apparaissent concentrés certes, mais plutôt tendres, et, surtout, d'une incroyable finesse. L'élevage va révéler tout le potentiel du Millésime. Nous ne sommes donc pas au bout de nos surprises, avec ce millésime 2009 raffiné, atypique, et encore secret...

La Qualité des Terroirs et des Millésimes trouve d'ailleurs à s'exprimer d'autant plus librement qu'un nombre toujours plus élevé des Domaines partenaires de Tardieu-Laurent, notamment dans le Sud des Côtes-du-Rhône, se reconvertit au Bio. C'est là une évolution dont nous sommes tout particulièrement heureux ! Nous ne souhaitons pas donner une dimension commerciale à la diffusion de cette information. Mais il est important que vous en soyez informés, vous, nos partenaires. Cette information figurera donc désormais dans les fiches techniques. Ainsi, vous pourrez suivre, année après année, les progrès accomplis sur ce plan là...

TERROIR

Les Eygas et Patou.

ÉLEVAGE

Fûts neufs Tronçais et Allier.

CÉPAGES

Sérine, Syrah

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 ans. ans



DÉGUSTATION

Densité et harmonie extraordinaire, splendide, éclatant.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

94/100

"This has lots of heft, with charcoal, roasted fig, espresso and dark olive paste notes all rolled together and supported by broad-shouldered tannins and lots of briar on the finish. Despite its weight, this is well-defined, with solid acidity well-embedded throughout. Should stretch out nicely in the cellar."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/07/2012



91-94/100

"...reveal deep colors as well as abundant concentration, structure and power...appear capable of 15 or more years of evolution..."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2011

