

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un rival pour Châteauneuf du Pape.

LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la fin du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble. Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la fin de l'hiver. Il est exceptionnel que le délai entre la fin de l'hiver et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains.

Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vinifications lentes, dans des conditions optimales.

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la finesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent fins, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suffisants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

L'implication et le savoir-faire des vrais Vignerons.

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, afin que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols. Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le défi d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

TERROIR

Dentelles, Garrigues, Village.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre et Cinsault 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache 60 ans, Syrah, Mourvèdre et Cinsault 35 ans.

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.



DÉGUSTATION

Vin bâti sur une belle expression de fruit et de garrigue. La bouche est toute en douceur, chatoyante de nuances et de subtilités...

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"Vivid ruby. Pungent aromas of raspberry, kirsch and smoky minerals. Lively red fruit flavors are deepened by a note of cola and perked up by white pepper and lavender. Finishes long and lucid, with resonating notes of floral pastilles and pepper."

Josh Raynolds, *Stephen Tanzers International Wine Cellar*, 01/02/2010

Wine Spectator

94/100

"This is captivating, with fig and hoisin sauce aromas and flavors backed by a riveting graphite note. Superlush but defined, with the black tea, licorice snap and perfumy edge of the appellation all lingering through the velvety, lengthy finish."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 30/11/2009



93/100

"Michel Tardieu uses about 80% stems in the vinification of the 2007 Gigondas Vieilles Vignes. This dark ruby/purple-hued effort reminds me of the Gigondas cuvees made by the brilliant Yves Gras. Its deep ruby/purple hue is accompanied by notes of raspberries, blueberries, crushed rocks, and flowers. The complex aromatics are followed by a dense, full-bodied wine displaying both power and richness. It should drink well for 8-10 years."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/02/2009

