

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

Les rendements minuscules, les quantités homéopathiques, nous incitent à ne proposer que cette seule et unique Cuvée « Vieilles Vignes »...

LE MILLÉSIME

2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au

froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à faire mûrir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronnes ayant taillé en mars aient mieux réussi.

Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opérée. Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre...

Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vigneronnes partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!

A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de

Vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

TERROIR

La Crau, les Gardioles, Cabrières.

NATURE DES SOLS

Sables et Galets roulés.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin - Allier et Troncçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Grenache noir 85%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%

14,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 50 et 100 ans.



SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Le fruit de cet assemblage est remarquable : une expression très noble du Terroir, détaché de tout effet de mode. Les exceptionnels « Grenache » qui signent, habituellement, la « Cuvée Spéciale », illuminent cet assemblage...

PRESSE & RÉCOMPENSES



17/20

"Mid crimson. Very rich and sweet on the nose. Much less savoury and introvert than the Gigondas. All glory and hedonism with a hint of roast game. Not quite as rich and persistent as I hoped on the palate. A little less energetic than the Gigondas. But no shortage of fine tannin on the end."

Jancis Robinson, 06/00/0014



92-94/100

"Coming in at one-third the normal production due to the decimated Grenache yields, the 2013 Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes is 90% Grenache and 10% Syrah. In addition, since no Cuvee Speciale was made, this cuvee benefited from all the top grapes. Fabulously concentrated, with a textured, medium to full-bodied feel, it offers up impressive black raspberry, cassis, graphite and ground-pepper aromas and flavors. Possessing good acidity and building tannic grip, this beauty has the texture to drink reasonably well on release, yet should have 10-15 years of overall longevity as well."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2014



17/20

"Réussite magistrale du complexe millésime 2013."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 20/08/2015



93/100

"Richly layered, with dark plum, boysenberry and blackberry confiture flavors, all inlaid with smoldering charcoal and dark tea notes. Offers a velvety feel through the finish, bolstered by well-embedded acidity."

James Molesworth, Wine Spectator Insider, 05/04/2016

