

MAISON TARDIEU - LAURENT

FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Cotes-du-Rhône Blanc Nobles Origines (ex Guy Louis)

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.

Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90... En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.

La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vigneron pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.

Fort heureusement, les pluies bienfaisantes tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

TERROIR

1/4 Nord et 3/4 Sud

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 6 mois en fûts neufs, d'un vin et deux vins. Allier et Tronçais

CÉPAGES

Viognier 30%, Grenache 20%, Clairette 20%, Marsanne 15%, Roussanne 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 70 ans, Marsanne/Roussanne : 60 ans, Clairette : 30 ans, Viognier : 40 ans ans

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

SERVICE

12°C

Pas de décantation.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Nobles Origines est plus racé, avec une aromatique plus posée et une dimension de bouche qu'il faut saluer pour ce niveau d'appellation."

La Revue du Vin de France, 01/09/2022

