

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

L'image archétypique que nous nous faisons du Tavel est singulièrement bousculée cette année : la bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?

Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.

2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire. Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble. Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises

mais aussi son lot de déceptions !

En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sécheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration.

Mais jusqu'à quel point ?

Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil...

Les pluies de mi-août et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.

Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

NATURE DES SOLS

Sols de galets roulés, d'argiles rouges sur le Plateau et de sables sur Vallongues

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

VINIFICATION

Vin issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 30%, Cinsault 10%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 40 et 50 ans
ans

SERVICE

10°C



DÉGUSTATION

La bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"The relatively dark ruby, full-bodied 2020 Tavel Vieilles Vignes is a big, rich wine, even by Tavel standards. The fruit goes beyond red into purple raspberries and even cassis in this mouth-filling effort. Despite that, it keeps a sense of freshness and vitality, driven by its silky texture and surprisingly long, vibrant finish. It's still more of a burger or steak rosé than a simple summer sipper, but that's OK in my book."

Wine Advocate, 30/07/2021

JEB DUNNUCK

91/100

"The 2022 Tavel Vieilles Vignes (60% Grenache, 30% Cinsault, and 10% Syrah) has a classic Tavel deeper ruby hue as well as powerful aromatics of framboise, candied strawberries, white pepper, and hints of Provençal garrigue. Beautiful on the palate as well, it has plenty of richness, medium body, and a clean, dry finish. A terrific Tavel, it brings plenty of richness while staying light on its feet and balanced."

Jeb Dunnuck, 22/05/2023

