

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

*Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !*

### LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

### TERROIR

La Boussière, les Garrigues, les Dentelles, les Teyssonnières, Saint Gayan

### ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

### VINIFICATION

2/3 non égrappés.

### CÉPAGES

Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

### 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache, Mourvèdre : 60 à + de 100 ans Syrah : + de 40 ans

### SERVICE

14°C

Décanter 1 heure avant service.

### DÉGUSTATION

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

