

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 Teysonnières, 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 !

Maison Tardieu - Laurent

Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN - France

Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com

tardieu-laurent.fr 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

90-92+/100

"The deep ruby-colored 2017 Gigondas Vieilles Vignes is more austere and mineral-driven than the Vacqueyras, with kirsch, blackberries, dried garrigue, and ample minerality. This medium to full-bodied, structured yet balanced barrel sample should be outstanding, but give it 2-3 years of bottle age."

Jeb Dunnuck, 28/08/2018



17/20

"Mid crimson. Rich, floral nose with quite a cocktail of different elements. Very open and juicy on the palate with none of the dry tannins of some of its stablemates. The rosy side of Grenache much in evidence here. Very pretty indeed... Not that you'd want to sip this as an aperitif but it is delightfully accessible."

Jancis Robinson, 22/10/2018



17/20

La Revue du Vin de France, 31/08/2019

**bettane +
desseuve**

18/20

Guide Bettane et Desseuve des vins de France, 31/08/2019



91-93/100

"The impressive 2017 Gigondas Vieilles Vignes is 90% Grenache, sourced from up in the Dentelles above the village. It's lifted and floral on the nose, backing those notes with mixed cherries. Full-bodied, rich and velvety, it's a touch open-knit, with hints of orange zest on the long finish. Drink it over the next 7-8 years."

Wine Advocate, 31/08/2019

Wine Spectator

89/100

"Fresh cherry and red currant puree notes are lined with subtle anise and singed apple wood accents. The fresh finish shows nice cut. Grenache, Mourvèdre and Syrah."

Wine Spectator, 30/11/2019

