

MAISON TARDIEU - LAURENT

FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

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 bienfaites 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

Lirac, Rasteau, Vacqueyras, Beaufort, Cairanne.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 8 mois en foudre - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

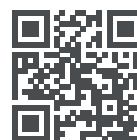
DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 50 ans, Syrah : 40 ans, Mourvèdre: 30 à 40 ans.

SERVICE

14,5°C

Décantation 1h avant service.



DÉGUSTATION

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

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

