

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

### LE MILLÉSIME

2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à faire murir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronniers ayant taillé en mars aient mieux réussi.

Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opérée. Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre...

Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vigneronniers partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!

A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

### TERROIR

La Crau, le Belvédère, les Serres.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais.

### CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Roussanne 50%

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans, Roussanne: 30 ans. ans

### SERVICE

12°C




Décanter juste avant le service.

### DÉGUSTATION

Plus en élégance qu'en puissance, le vin s'étire sur des arômes d'anis étoilé, de réglisse... Bouche fraîche, élancée.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

- Wine Spectator** 91/100  
"Creamy and alluring, with white peach, yellow apple, melon and chamomile notes, all backed by a sweetened butter accent. Enticing"  
James Molesworth, *Wine Spectator*, 25/02/2015
-  92-94/100  
"One of the most impressive whites I was able to taste for this report, the 2013 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes Blanc, a 50/50 split of Grenache Blanc and Roussanne, offers loads of lemon curd, ripe stone fruits, flowers, brioche and hints of minerality. This gives way to a medium to full-bodied, beautifully delineated, fresh, and focused white that carries building richness and terrific length."  
Jeb Dunnuck, *Wine Advocate*, 30/10/2014
-  93/100  
"Soft and smooth with elegant notes of peach, citrus and biscuits; elegant and beautifully structured; minerally and complex."  
Anthony Dias Blue, *The Tasting Panel*, 01/03/2015
-  16/20  
"Aged in a mix of new and one-year-old barrels. Discreet nose and so dense it is quite difficult to discern much actual flavour. Chunky and a bit astringent but solid. Difficult to read and a bit clunky at the moment."  
Jancis Robinson, 23/10/2014
- Decanter** 92/100  
"Expressive, oaky, spiced nose. The palate is stylish with a gradual build in depth. Balanced with a natural freshness and a full body. Will gain in complexity."  
*Decanter*, 01/09/2015
- bettane + desseauve** 17/20  
"Réussite magistrale du complexe millésime 2013."  
*Guide Bettane et Desseauve des vins de France*, 20/08/2015
- 17/20  
"D'une grande pureté avec un fruit intense, le châteauneuf-du-pape blanc, d'une grande complexité, s'impose comme le plus beau vin de la série avec sa bouche nette, ciselée et profonde."  
*Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France*, 01/08/2015
- 17,75/20  
"Highly Recommended  
Expressive, oaky, spiced nose. The palate is stylish with a gradual build in depth. Balanced with a natural freshness and a full body. Will gain in complexity."  
*Decanter*, 02/09/2015

