

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie - 2024

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, une présence et un travail intense au vignoble, une certaine patience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

Façonnée par des conditions météorologiques printanières très capricieuses, cette année très harassante et singulière restera gravée dans les mémoires vigneronnes. La pression cryptogamique durant le cycle végétatif est telle que même les vigneronnes les plus aguerris n'ont pas forcément été récompensés par leur travail minutieux, voire acharné, dans les vignes. Les dégâts sur feuilles et grappes varient... mais les rendements sur Grenache sont historiquement bas à cause notamment du mildiou et du tri sévère qui en résulte.

Fort heureusement, les chaleurs estivales non délétables, associées au « Roi Mistral » permettent d'aborder ces vendanges dans des conditions un peu plus sereines.

Les amplitudes thermiques, durant le mois de septembre sont bien marquées, et appréciées. Toutefois, Les maturités phénoliques sont lentes et pas toujours atteintes. Malheureusement, trop de vins présentent un certain déséquilibre tannique mais aussi phénolique. Seuls Les Vignerons patients, en possession d'un vignoble « sain », et acceptant de vendanger tard et de trier, ont pu ramasser des raisins de grande qualité. Les vins réussis se feront rares cette année !

TERROIR

Rochains, Côte de Rozier, Semons, Janet et Fongean

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Puis 8 mois en foudre. Tronçais et Allier.

VINIFICATION

1/3 non égrappés.

CÉPAGE

Sérine, Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: plus de 40 ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

16°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...

