MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph - Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Riche et suave, avec une trame profonde et un bel équilibre. Bouche ample, jolie finale fraîche sur l'olive noire.

LE MILLÉSIME

La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars… Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants. L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur – rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache. Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.
Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du Rhône, ont favorisé la fin de la maturation. La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération. Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...
Très grande couleur, tanins soyeux. Beaucoup de race et de typicité. Très Grand Millésime.

TERROIR

St Pierre de Bœuf, Chanson, Ribaudie (Granit).

ÉLEVAGE

Fût neuf Tronçais.

CÉPAGES

Syrah, Serine

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans et plus. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration ni collage.

DÉGUSTATION

Riche et suave, avec une trame profonde et un bel équilibre. Bouche ample, jolie finale fraîche sur l'olive noire.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
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.

FBG77F

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

93/100

"Frankly modern, but beautifully rendered, with mocha, fruitcake, black tea and chocolate notes backed by an ample core of raspberry, fig and black licorice. Yet not at all heavy, with a long, smoldering finish that lets the buried minerality peek in. Drink now through 2014."

James Molesworth, Wine Spectator

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
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.