

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Cornas - Coteaux

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

*Explosif ! Sur les épices et la griotte. Un vrai régal pour le nez ! La bouche est charnue et élancée. Très belle réussite.*

### 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

Les Savaux, Les Chaillots, Patou sur les bas de coteaux.

### ÉLEVAGE

24 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier – Tronçais – Jupille

### CÉPAGE

Syrah, Serine 100%

### 13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans à 100 ans  
ans

### DÉGUSTATION

*Explosif ! Sur les épices et la griotte. Un vrai régal pour le nez ! La bouche est charnue et élancée. Très belle réussite.*

