

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vignerons : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vignerons bénissent les pluies qui tombent début

septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vignerons qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

TERROIR

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un vin - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration, ni collage.

SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.

DÉGUSTATION

Sur le fruit, et déjà ouvert, pour un style de Bandol plutôt "à l'ancienne". Le vin est construit, il dévoile une densité "hors de normes".

