

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

*Un de mes préférés cette année. Le Vin est assez hors norme pour le Millésime.*

### LE MILLÉSIME

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003... Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans ! Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

### TERROIR

Dentelles, Garrigues, Village.

### ÉLEVAGE

Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais

### CÉPAGES

Grenache 75%, Syrah 25%, Mourvèdre et Cinsault 5%

### 14,5% VOL.

Mise en bouteille: Manuelle sans filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache 80 ans, Syrah 25 ans, Mourvèdre et Cinsault 30 ans.

### DÉGUSTATION

Beaucoup de fraîcheur, malgré la puissance, et beaucoup de retenue. Le Vin exprime déjà sa minéralité, sur des bouquets de garrigue et d'herbes provençales...



## PRESSE & RÉCOMPENSES



91-93/100

"In an appellation that is often frustratingly disappointing, Tardieu-Laurent has turned out a brilliant 2006 Gigondas Vieilles Vignes. Eighty-five percent Grenache and the rest Mourvedre and Syrah, this wine is better than those of many of the best growers. Dark ruby/purple with notes of crushed rock and some hints of blueberry and raspberry, the wine has a cooler-climate feel, but medium to full-bodied flavors and a long, heady finish."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/02/2008



92/100

"A very opulent style, with lots of fig bread and fruitcake aromatics, all backed by dense, fleshy plum, currant and boysenberry fruit laid over a mineral- and charcoal-filled finish. There's plenty in reserve. Drink now through 2012."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 01/01/2009



89/100

"Strongly marked by bold aromas and flavors of vanilla, the fruit in this wine also shows a high-toned, Bing cherry note. Yet in the mouth, it's full bodied, round and lushly textured, ending with plenty of intensity."

Joe Czervinski, *Wine Enthusiast*, 15/12/2009

88/100

"A gravelly, gritty vein of tannin runs through the foresty, black raspberry flavors of this Gigondas. It's a firm, fresh red for lamb chops."

*Wine & Spirit*, 01/06/2009

90/100

"Ruby-red. Dark berry and cherry aromas complicated by white pepper and lavender. Firm, delineated red and dark berry flavors pick up sweetness and flesh with air while gaining a tannic quality. Fresher than it showed last year, finishing with good tangy lift and sweet persistence."

Josh Reynolds, *Stephen Tanzer's International Wine Cellar*, 01/02/2009

