

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Nez plus sauvage, sur la mûre et les pierres chaudes. La bouche est douce, sensuelle, mais presque déroutante, ce Cornas sans artifice ne répondant en rien aux canons de la modernité !

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 Eygats et Patou de Pleins Coteaux

ÉLEVAGE

24 mois en fûts neuf et d'un vin Allier et Tronçais

CÉPAGE

Sérine, Syrah 100%

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à plus de 100 ans

DÉGUSTATION

Nez plus sauvage, sur la mûre et les pierres chaudes. La bouche est douce, sensuelle, mais presque déroutante, ce Cornas sans artifice ne répondant en rien aux canons de la modernité !



PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Mid to dark crimson. A little bit reduced – difficult to judge at the moment. There is certainly concentrated fruit here, and quite a bit of structure. Needs a re-taste later ideally."

Jancis Robinson, 22/10/2018



93-94/100

"Glass-staining violet color. Intensely perfumed, mineral-accented blackberry, cassis, dark chocolate and peony scents are complemented by a hint of exotic spices. Offers deeply concentrated, palate-staining black/blue fruit preserve flavors that show excellent depth and clarity. Licorice and olive paste notes build in the glass. Sweet, focused and energetic on the extremely long, smoky finish, which echoes the blue fruit note and is given shape by fine-grained, harmonious tannins. (made with 50% whole clusters)"

Josh Reynolds, Vinous, 01/08/2019

