

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

L'image archétypique que nous nous faisons du Tavel est singulièrement bousculée cette année : la bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

LE MILLÉSIME

Au printemps, des conditions climatiques contrastées, à dominante humide, et les pressions cryptogamiques liées, ravivent des souvenirs encore frais, nourrissant l'inquiétude des Vignerons conscients. Le spectre du millésime 2018 plane au dessus des têtes... Une crainte exacerbée par la perspective d'une récolte abondante, facteur aggravant en cette circonstance... Mais, en pratique, et a posteriori, ces pluies printanières relativement généreuses s'avèreront fort bénéfiques, en contribuant à la reconstitution de réserves hydriques.

En effet, à ce début d'année humide va succéder une période estivale terriblement sèche. Une fois encore, une fois de plus. Constat amer : 2020 est la troisième année consécutive à souffrir aussi durement de la sécheresse... Par bonheur, les nuits sont fraîches. De ce fait, les quelques « misérables » pluies octroyées par Dame Nature deviennent salvatrices. Les ceps survivent, s'adaptent... Et cela relève, selon le terme savant employé par l'un de nos Confrères, de l'épigénétique... Pour autant, à l'approche des vendanges, et alors que la « maturité technologique » s'envole, les maturités phénoliques restent à l'arrêt... Un phénomène qui touche particulièrement les secteurs précoces, les jeunes ceps, et les vignes relativement chargées : à l'aube de la récolte, les Vignerons se trouvent ainsi confrontés à des choix cornéliens... Fait rare, les plus sages des Vignerons, ceux qui font le pari d'attendre les fameuses « pluies équinoxiales », ne sont pas pleinement récompensés : en 2020, la vertu n'aura donc pas nécessairement payé. Exception qui confirme la règle. Mais, dur, très dur constat, pour une année exceptionnelle à sa façon... Seules les très Vieilles Vignes, méticuleusement travaillées, répondent aux attentes des Vignerons exigeants. Au prix de rendements faibles à très faibles... Il n'empêche : par la grâce de leur enracinement profond, une nouvelle fois, les très Vieilles Vignes détenaient la clé de la réussite, même dans ce Millésime si particulier !

NATURE DES SOLS

Sols de galets roulés, d'argiles rouges sur le Plateau et de sables sur Vallongues

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

VINIFICATION

Vin issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 40 et 50 ans
ans



SERVICE

10°C

DÉGUSTATION

La bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"The relatively dark ruby, full-bodied 2020 Tavel Vieilles Vignes is a big, rich wine, even by Tavel standards. The fruit goes beyond red into purple raspberries and even cassis in this mouth-filling effort. Despite that, it keeps a sense of freshness and vitality, driven by its silky texture and surprisingly long, vibrant finish. It's still more of a burger or steak rosé than a simple summer sipper, but that's OK in my book."

Wine Advocate, 30/07/2021

