

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Sûrement la grande réussite du millésime! Vin issu en totalité de raisins non éraflés et de grenache quasi centenaires.

LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vigneron : 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 vigneron 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 vigneron 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

Les Garrigues, les Dentelles, Cayron.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Grenache 95%, Mourvèdre 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 70 à 100 ans. ans

SERVICE

14°C

Décanter 1h avant le service.

DÉGUSTATION

Dans le style des Gigondas "d'antan", sur des notes de marinade et de garrigue. Les tannins sont soyeux, le vin est noble. A encaver absolument.



PRESSE & RÉCOMPENSES



"Michel Tardieu n'a pas de vignes, mais il a du nez pour dénicher chez ses vignerons partenaires de belles parcelles plantées en vieilles vignes. Ils assemblent alors leurs fruits. Les cuvées sont ensuite vinifiées, puis élevées dans les caves du négociant. Son gigondas est issu essentiellement de grenache avec une pointe de syrah et de mourvèdre. Choisir ce vin pour le carré d'agneau, c'est profiter du tempérament méridional des rouges du Sud et du classicisme de l'appellation avec un bouquet expressif typé de notes de garrigue et enrobé de tanins nobles pour une union musclée et intense. Au domaine."
Cuisine et vins de France, 25/03/2015



15/20
 "Du nord au sud de la vallée du Rhône, ce fameux négoce rhodanien, piloté par Michel Tardieu, parvient à produire des vins bien typiques de l'appellation grâce à une vinification habile et un élevage minutieux, le gigondas 2012 dévoile beaucoup de densité avec une bouche encore marquée de tanins vigoureux. Il réveillera un agneau de sept heures."
La Revue du Vin de France, 01/04/2015

"Dans ce 2012, les vieilles vignes de grenache (90 % contre 5 % de mourvedre et autant de syrah) ont entre 70 et 100 ans. La robe est sombre a reflets mauves. Au nez, des notes de fruits très murs. L'attaque moelleuse précède la bouche suave, chaleureuse, juteuse, aux tanins fins. Il escortera viandes rouges en sauce ou mijotées."
Figaro, 30/10/2014



93/100
 "This has a perfumy edge, with a black tea note weaving around the coare of lightly mulled plum and blackberry fruit. Dried star anise and a twinge of bittersweet cocoa chime in on the finish, which has fine-grained grip."
James Molesworth, Wine Spectator, 30/04/2015



92/100
 "Deep ruby with a bright rim. Assertive red and dark berry aromas are lifted by notes of white pepper and fresh flowers. Juicy and sharply focused on entry, then deeper and broader in the mid-palate, offering zesty black raspberry and bitter cherry flavors and a touch of candied lavender. Supple, harmonious tannins lend gentle grip to this suave wine's long, penetrating finish."
Josh Reynolds, Vinous, 01/04/2015



92/100
 "Minerally and spicy with blackberry, black raspberry; smooth, rich and balanced with depth and style."
Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 01/03/2015

89-90/100
 "Opaque ruby. Smoky, deeply perfumed aromas of dark fruit preserves, pipe tobacco and woodsmoke, with a peppery overtone. Lush and appealingly sweet on the palate, offering distinctly ripe cassis and blueberry flavors and a hint of mocha. Closes smoky and warm, with resonating spiciness and sweet, slow-building tannins."
Josh Reynolds, Stephen Tanzer International Wine Cellar, 01/02/2014



90-92/100
 "Also seeing a big portion of stems, the 2012 Gigondas Vieilles Vignes is 95% Grenache (the balance is Syrah and Mourvedre) that comes from 100-year-old vines and higher elevation vineyards. Ground pepper, leather, mineral, charcoal and smoky dark fruit all flow from this medium to full-bodied, supple and nicely textured effort. Surprisingly polished and elegant, with beautiful purity of fruit and great acidity, it's a knockout."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/12/2013





17,5/20

"Dark purple. Gloriously rich and spicy. Polished and racy. Real energy and sophistication here. But terroir too. Tannins are almost smothered by the complex fruit. A hint of liquorice on the (very refreshing) end."

Jancis Robinson, 04/11/2013

"Remarquable écrin d'un rouge soutenu à reflets mauves. A l'aération son bouquet montre une belle concentration sur des parfums de fruits cuits, de pierre à fusil, de terre fraîchement remuée, de feuille et de bois chauffé. Volumineuse et puissante l'attaque précède un milieu de bouche exemplaire où de beaux tanins fondus étayent des arômes de Brandy, de réglisse épicée, de sauge et de doux boisé. La finale, d'une longueur appréciable lui offre un beau potentiel de garde plein de promesses."

Vins & Santé, 20/06/2016

