

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Saint-Péray Vieilles Vignes

AOC Saint-Péray, Vallée du Rhône, France

*Enrichie du vin d'un magnifique coteau de Vieilles Vignes, situé sur le lieu-dit "la Beylesse", la cuvée sera cette année plus importante que d'habitude.*

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Sur la partie septentrionale, le vent du nord couplé à une très belle arrière-saison font oublier cet été atypique. Les raisins atteignent une excellente maturité phénolique. Les blancs sont de très haut niveau, dans la lignée du Millésime précédent.

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

La Côte, la Beylesse.

### NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier, Tronçais et Jupille.

### CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 50%

### 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne: 50 à 100 ans, Roussanne: plus de 40 ans. ans

### SERVICE

12°C

Décantater 1h avant service.

### DÉGUSTATION

Déjà d'une très grande complexité aromatique, ce vin méritera d'être encavé quelques années...



## PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Deep straw. Very tense and herbal on the nose. Almost medicinal in the nicest possible way. Sleek and fresh. Ready. Cool with green-fruit flavours."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**



92/100

"Pale gold. High-pitched, mineral-tinged aromas of ripe citrus fruits, pear skin, white flowers and a hint of candied ginger. Concentrated and sharply focused, offering intense orange, pear and fig flavors that spread out slowly on the back half. The mineral element comes back strong on the incisive finish, which clings with superb tenacity. The Marsanne vines here are reportedly over a century old."

**Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2016**

