

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

Un Tavel typé, qui accompagnera plaisamment tout un repas.

LE MILLÉSIME

L'heure est venue de sortir le dictionnaire des superlatifs, pour tenter de dire le talent de ce Millésime... Pour autant, les mots ne suffiront pas à décrire l'insondable plaisir que nous procure la Dégustation de ce fabuleux Millésime... ! L'hiver a été marqué par des températures relativement douces, mais la fraîcheur printanière a ralenti le développement de la vigne. Et, tout au long de cette période, des précipitations peu importantes et régulières, ont accompagné sereinement le cycle végétatif. Ces conditions extrêmement propices ont eu des répercussions heureuses sur la récolte, fantastiquement belle, saine, et généreuse.

La saison estivale a été ponctuée par des chaleurs fortes, sans être excessives, avec peu de précipitations. Facteur extrêmement favorable, les nuits sont restées très fraîches. La vigne a donc souffert, mais de façon modérée, à la limite du stress sans jamais en pâtir ! De ce fait, maturations et concentrations se sont opérées conjointement : là est la clé du génie de ce millésime, qui tient de l'inhabituel, du fantastique, aux frontières de l'explicable et de l'inexplicable !

Un Millésime taillé pour le Grenache, en premier lieu. Des couleurs intenses, engageantes, profondes... Un fruité éclatant, des structures saisissantes, avec une qualité de tanin singulière... Et le plus irréel, parce que le plus improbable dans ce tableau, ce sont les pH... des pH vraiment bas... !

En somme, 2016 résout le problème de la quadrature du cercle dans le Monde du Vin : des vins « faciles », absolument délicieux à boire jeunes, frais, mais avec une structure, un charnu, un équilibre, qui les promettent à une destinée... inédite !

TERROIR

Vallongue.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

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

D'une couleur plus soutenue que d'habitude. Nez très pur, évoquant les baies sauvages, avec une touche de confit. Un Tavel typé, qui accompagnera plaisamment tout un repas.

PRESSE & RÉCOMPENSES

14/20

"Le Tavel prend un caractère épicé; sa bouche, plus tendue que grasse, reste fort désaltérante"
Guide de la Revue des Vins de France 2018, 31/08/2017


JancisRobinson.com

15,5/20

"Lipstick pink. Not much nose – just a little stickiness. Sweet start and then some acidity but this seems so much less interesting, and less persistent, than the rest of these 2016s from Tardieu-Laurent. I'm afraid I can't see why anyone would go for this particular rosé (which demands food) when they could choose a flattering and interesting Bandol rosé."

Jancis Robinson, 01/12/2017

"Rich and heady with powerful notes of red berries and a fine note of rosemary and eucalyptus. Powerful and structured, a magnificent style of rose."

Marco Giovanetti, Montréal Times - Wine to Drink with a Burger, 09/07/2018

