

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

Bien dans l'esprit Côte-Rôtie, tout en fraîcheur et en distinction aromatique... De la Classe... Presque plus Bourguignon que Rhodanien. Cette appellation ne semble pas connaître la crise. Il est vrai qu'elle est soutenue par un négoce fort... Et pourtant, il nous faut chercher longtemps avant de goûter, enfin, des Vins qui représentent dignement leur Appellation !

LE MILLÉSIME

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003... Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans ! Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

TERROIR

Landonne, Chavaroche, Vaillière, Moulin, Rozier.

ÉLEVAGE

Fût neuf. Tronçais et Allier.

CÉPAGES

Serine, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100

"A hedonistic Côte Rôtie, this is built on superripe, violet-scented syrah, fragrant with bacon, olives and black raspberries, light on the soil. The tannins feel soft and gentle under all that fruit; it's ready now for a t-bone steak."

Wine & Spirit, 01/06/2009



Decanter

"Violets, dried fruit and crushed blackberry. Fine, poised palate: kirsch vanilla and undergrowth. Feminine wine with length."

Decanter, 01/04/2009

90/100

"Opaque purple. Deep, smoky, seductive nose combines black raspberry, violet, minerals and olive tapenade. Lively red fruit flavors are powerful and palate-staining but show no fat or rough edges. The finish is brisk, focused and gently sweet, with the mineral quality clinging nicely."

Josh Reynolds, Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/02/2009

Insider

92/100

"Rich but driven, with bright acidity that holds the black cherry, damson plum, macerated olive and incense notes together, followed by a long, well-defined finish. Should flesh out nicely with moderate cellaring."

James Molesworth, Wine SPectator Insider, 12/01/2009



87-90/100

"The deep ruby-colored 2006 Cote Rotie, which is dominated by purchases from the Cote Brune, has some striking olive and lavender notes intermixed with pepper, underbrush, sweet currants, and raspberries. It is an elegant, lighter style to drink over the next 7-8 years."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2008

