

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Saint-Péray Vieilles Vignes

AOC Saint-Péray, Vallée du Rhône, France

Beaucoup d'onctuosité et d'équilibre dans ce Vin, en dépit du caractère très précoce du millésime. Cela, par l'évidente grâce des Vieilles Vignes, qui ont puisé le meilleur du sol pour révéler toute la grandeur de cette Appellation.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges!

Les pluies survenues fin août débloquent, puis accélèrent dans un second temps, la maturation.

Donnée rarissime, les raisins sont, ici, très largement en avance... Côte Rôtie est ainsi la première Appellation à débiter ! Les maturations sont très homogènes. Il n'y a aucun décalage entre maturité phénolique et maturité physiologique... Jamais, au grand jamais, nous n'avons dégusté une telle qualité de jus. Les Vins sont typés, à la fois denses et frais : la perfection de leur équilibre est purement déconcertante...

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%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

SERVICE

12°C

Décantater 1h avant service.

DONNÉES TECHNIQUES

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



PRESSE & RÉCOMPENSES



17/20

"Deep straw. Really tangy on the nose – great vivacity and raciness but with a honeysuckle undertow (from the Marsanne presumably) and just a hint of struck match. Utterly satisfying already. Depth and refreshment. I'm not surprised it is already sold out chez Corney & Barrow. Too rich to sip without food though."

Jancis Robinson, 25/11/2016

