

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Cornas - Coteaux

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

*Aucun doute : il ne faut pas se ?er à ses tanins bien enrobés, ce Vin solide demande une garde prolongée. Les vieilles vignes ont donné de la splendeur aux raisins, et imprimé dans la sève du Vin la race du Terroir...*

### LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la ?n du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble. Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la ?eur. Il est exceptionnel que le délai entre la ?raison et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains.

Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vini?cations lentes, dans des conditions optimales.

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la ?nesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les pro?ls aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent ?ns, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suf?sants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

L'implication et le savoir-faire des vrais Vignerons.

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, a?n que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols. Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le dé? d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

### TERROIR

Les Saveaux, les Eygas, St Pierre, Chaillots.

### ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.



## CÉPAGES

Syrah, Serine

## DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

## 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

## DÉGUSTATION

Aucun doute : il ne faut pas se ? er à ses tanins bien enrobés, ce Vin solide demande une garde prolongée. Les vieilles vignes ont donné de la splendeur aux raisins, et imprimé dans la sève du Vin la race du Terroir...

## PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100

"Compellingly aromatic and deeply flavorful despite the fact that it is only moderately weighty, this wine is all about character and class. Polished tannins and high-class oak contribute to the impression of very high quality, and exotic notes of cured meat work beautifully with the core of dark berry fruit."

Michael Franz, *Wine Review Online*, 31/05/2011

91/100

"Dark purple. Bright, mineral-driven aromas of dark berries, violet and olive. Juicy cassis and blueberry flavors are given spine by zesty minerality and pick up notes of floral pastilles and cracked pepper with air. The smoky finish displays lingering notes of cola and candied violet. All new barriques here but they're not getting in the way of the fruit."

Josh Reynolds, *Stephen Tanzers International Wine Cellar*, 01/02/2010

## Wine Spectator

92/100

"A bit of a brute now, with dark roasted fig and plum fruit held in check by coffee, maduro tobacco and bittersweet cocoa notes. An iron hint weaves through the background, and the finish is sappy and long."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 28/02/2010

92/100

"Gamey, dark and rich, this is impressive in its tannic texture, super firm yet not all abrasive. It slowly develops flavor as it lasts on the tongue, first rocks then fruit, then leather and spice."

Wine & Spirit, 01/02/2010

