

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

*Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se lais-sera approcher sur sa jeunesse.*

### LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

### TERRAIRE

Plateau de Sarrians, la Ponche, les Grès, les Pendants

### ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

### VINIFICATION

1/2 non égrappés.

Certifié Bio

### CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%

### 14,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans. ans

### SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

### DÉGUSTATION

Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se lais-sera approcher sur sa jeunesse.

1/2



## PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK**

93-95/100

"I was blown away by the 2017 Vacqueyras Vieilles Vignes. This utterly beguiling 2017 offers a Burgundian, seamless, multi-dimensional style as well as smoking good notes of blackberries, blueberries, black cherries, and lavender. It has the depth of fruit and texture to drink well right out of the gate, but it's going to evolve gracefully for a decade or more as well."

**Jeb Dunnuck, 28/08/2018**

 Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

16/20

"Quite a deep crimson. Nose much less frank than the 2017 Rasteau's. Rich, red-fruit compote and then very readable on the palate – almost 'cool!' Then it all comes to a skidding halt and suddenly stops delivering fruit on the very drying finish. Difficult to read at the moment but very different from the rest of the southern Rhône 2017s from this producer"

**Jancis Robinson, 22/10/2018**

**Wine Spectator**

89/100

"Fresh cherry and red currant puree notes are lined with subtle anise and singed apple wood accents. The fresh finish shows nice cut."

**James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2019**

 Robert Parker  
WINE ADVOCATE

90-92/100

"Still in wood, the 2017 Vacqueyras Vieilles Vignes is a blend of 70% Grenache, 20% Mourvèdre and 10% Syrah. It was in barrels for a year, then moved into foudres, where it will stay for about eight months. Hints of cinnamon and clove mark the nose, but the dominant impression is of vivid raspberry and cherry fruit. It's medium to full-bodied, with a long, silky finish."

**Joe Czerwinski, Wine Advocate, 19/12/2019**

